Cantonese Food

INFORMATION SELECTIONS

飲食業職工總會 編印
飲食業業務研究組 參訂

前言

近四十年來，香港太平盛世，民豐物阜，人材輩出，工商、旅遊、金融、地產事業方興未艾，奠定了亞洲經濟金融中心的地位。

隨着經濟的發展，港人生活水平不斷提高，外地來港旅客日增，消費需求大幅升長，加上各國特產大量輸入，爲香港飲食業的發展創造了無比優厚的條件。

六十年代以還，香港各大菜系的同業前輩，引進外國飲食新風格，結合我國傳統飲食文化，去蕪存菁，不斷革新改良，把飲食文化推向一個光華四射的新境界，層出不窮的菜種出品貫串中西，日新月異，享譽國際，爲香港爭得「世界美食之都」的美譽。

發揚祖國食品技藝是我輩飲食業從業人員的光榮職責，衷心盼望各同業先進，珍惜今天成果，共同努力，繼承祖國傳統飲食文化，對新作風作選擇性的吸納，棄糟粕，擷精華，在現有良好基礎上，百尺竿頭，更進一步，取得更輝煌的成就。

願與全港飲食業從業人仕共勉。

百味珍饈

出版說明

本會于一九八三年編印了《粵菜資料選輯》，由于內容具有實用參攷價值，出版之後，受到各地同業的歡迎，遠至國內及海外同業均來鴻爭相訂購，由于印數所限，供不應求，本會對此深表歉意。

爲了滿足同業的需要，繼承、發揚粵菜食品技藝，本會今年繼續得到同業先進，特別是飲食業業務研究組同寅的支持，提供珍貴資料，編成《粵菜資料選輯第二輯》，供同業參攷，本輯根據同業前輩提出的寶貴意見，保留及增訂了部份實用資料，務求使內容更加準確充實。

本選輯編印限于經驗，錯誤之處，祈望各界人士，同業先進批評指正。

飲食業職工總會

一九八六年二月一日

目錄

厨房部

點心

燒味部

魚翅類

名稱	(每斤計)浸發斤両	產地	特點及用途
裙翅	九至十両	非洲 西沙羣島	翅針粗而軟滑，乃鮑翅中的表表者。
黃膠	(老)六両 (嫩)九至十両	東西印度	軟滑針粗，可用作鮑翅，唯翅膜較大，起貨斤両稍低。
蝴蝶青	(中)十両	各國皆有 印度最多	翅針粗大，可作鮑翅用。
高茶	二十至廿二両	各國皆有	翅針粗而軟滑，可作鮑翅用，以東西印度出產的最好。
海虎	(大)十八至廿両	日本	脊翅及尾勾翅可用作鮑翅，翼翅針幼而疏，只宜作散翅。
骨翼	(大)十八至廿両	各國皆有 非洲印度最多	翅針粗而無膜，可稱散翅之王。
春片	(中)十八至廿両	各國皆有	以非洲出產的最好，翅針粗肉頭少，作散翅用爲多。
金山勾	廿二至廿四両	各國皆有 以中美洲最多	規格以頭首部份割到見針爲合，可做鮑翅或散翅。
五羊勾	十八両	各國皆有	翅身不大，皮色灰白有小黑點，用作鮑翅、散翅皆可。
牙揀勾	十二至十四両	各國皆有 日本最多	翅針較幼、軟滑，打沙褪骨較易，作鮑翅、散翅均可。
五羊片	十八至二十両	各國皆有	翅針粗而軟滑，潮州酒家最爲樂用。
牙揀片	十八至二十両	各國皆有 日本最多	翅針幼長軟滑，可作排翅及散翅用。
白脊	十二至十四両	南美	來貨俱屬生貨，可作鮑翅用。
天九勾	廿四両	挪威	翅針粗壯軟滑，可作高級裙翅及鮑翅。
天九片	二十両	挪威	可製高級鮑翅或裙翅。

我國各大菜系

山東菜	黃河爲山東菜準備了豐富的原料，使成爲北方菜的代表。分濟南及膠東兩派，以清香、鮮嫩、味純見長，名菜有爆大蛤、紅燒海螺、荷花大蝦等。
四川菜	天府之國具雄厚物質基礎，具有重慶、成都兩種特色，又有一菜一格，百菜百味的佳話，以蔴辣爲獨特之點，如宮保肉丁、蔴婆豆腐、怪味肉、回鍋肉等。
江蘇菜	以縱橫的河流，星羅棋佈的湖泊爲原料來源，造出銀菜雞絲、清蒸鰣魚、清炖蟹粉獅子頭、百花酒燜肉等名菜，着重原汁原湯，濃淡適口，鹹甜適中，其中又分揚州、蘇州、南京三大派別。
浙江菜	包括杭州、寧波、紹興三個支系，其中杭州菜西湖醋魚，龍井蝦仁、牡蠣羹、海瓜子爲最馳名，風味着重鮮脆軟滑、香酥綿糯、清爽不膩。
安徽菜	分皖中、皖南，山珍海味齊全，有葫蘆鴨子、符離集燒雞、沙地馬蹄鱉、雪天半尾狸等歷史名菜，菜肴重油重色、重火功。
湖南菜	由湘江、洞庭湖，湘西山區三種地方菜組成，以長沙菜爲代表口味，重酸辣，香鮮軟嫩，名菜有臘味合蒸、紅煨魚翅、冰糖湘蓮等。
福建菜	起於閩侯，由福州、厦門、泉州等地方菜薈萃而成。以海味爲主要原料，長於炒、溜、煎、煨，注重酸、甜、鹹、香。
廣東菜	包括廣州、潮州，東江三派，以海味爲主，兼取豬，羊，雞，鴨、蛇，猴、貓、如烤乳豬、脆皮雞、冬瓜盅、咕嚕肉、竹絲雞炖蛇等清淡爽口，有「食在廣州」美譽。

除以上各菜系外，京滬、豫，鄂皆負盛名，清眞素菜也風味誘人，據統計，我國名菜不下萬種，講究色、香、味、形，不斷創新，風格各異。

飲和食德

廚房部

山珍海錯

不辭梯山求異品。
更從航海獲奇珍。

材料發貨、起貨

魚翅

魚翅產地大多數在印度洋、大西洋、非洲、日本和中國沿海一帶。

各種魚翅，都是以大鯊魚的翅加工製成，裙翅中最好的是泥頭鯊，其次是齊口鯊、黑鯊、白鯊、珍珠鯊、青鯊等。

每副裙翅分三部份組成，近頭部的背翅叫頭圍，近尾部的叫二圍，尾部末端叫尾翅。

未經加工的魚翅是黑色的，稱爲生貨，要經過加工，刮沙，起骨，晒乾後始可食用，故加工後稱有熟貨或乾貨，酒樓用貨多以熟貨爲主，間中或有用生貨者，視乎所需而定，酒樓泡製魚翅有散翅，排翅，鮑翅三種方法。

散翅是最普通的食法，翅針最幼，如雞絲翅，蟹肉翅等。

排翅上菜時排成一列，故稱排翅。

鮑翅翅針最粗，排成扇形，紅燒鮑翅是著名的名貴菜式。

魚翅本身含有多種維他命，營養價值很高；養顏滋補，對治療糖尿病患者，亦有良好效果，爲筵席上的珍品。

發散翅製法：

一、先把魚翅浸冷水兩小時後，斬掉翅頭，再用清水漂洗一小時，沖去其他翅蟲。
二、用煲煲沸水、加入魚翅煲四小時後，用大竹箕倒起，放水喉下啤凍。
三、將翅踏散，洗去翅肉，再放水喉下啤三十分鐘撈起。
四、將翅再放入沸水內煲兩小時至焾爲準。
五、將翅倒在筲箕中漂洗沖去幼砂。
六、用鑊煮沸水將翅滾兩次。
七、用鑊煮沸水加羗汁酒滾一次，再用清水滾一次即可。

發鮑翅製法：

一、用煲將水煲滾把魚翅放入冚好蓋再煲滾後收火焗四小時（至已能退沙爲合），即取出打沙。
二、打沙後用竹笪排好，放入煲內煲四小時取出，漂清水，去翅骨。
三、翅骨去清後再排放竹笪夾好放入煲內煲四小時，至翅身夠焾後，即取出漂水一小時。
四、將鮑翅放沸水內加羗、葱、酒㬹透即可。

附註：當煲翅或用清水漂翅時，需用重物將翅壓住，以免將鮑翅弄散。

海味乾貨發貨

發碎燕窩

注意：鑊不能有肥油。

一、用鑊煮滾水加少許梳打放入碎燕滾兩分鐘倒起。

二、再以清水滾兩分鐘倒起。

三、再以清水滾多兩分鐘。

附註：但每滾一次倒起需以凍水沖一次，滾到最後一次，無需以凍水沖撞。

烹法：當須要某種製法時，都要以滾水加入羌汁、酒滾一次倒起，再以清水滾一次，方可進行烹製。

發燕盞或燕條

注意：容器有油或梳打須要以水洗清方可裝水用。

一、以冚盅裝住燕窩。

二、以滾水倒入冚盅冚上蓋焗至水凍，再換上滾水焗多一次。

烹法：以羌汁、酒、滾水滾一次，再用清水滾一次，方可進行烹製，甜者以糖水炖或煮。鹹者以上湯滾煨過方可扒上碟。

另一種簡便發任何一種燕窩

一、以凍水浸四小時。

二、以滾水滾兩次，每次滾五分鐘。

三、再以羌汁、酒滾一次。

四、再以清水滾一次，方可進行烹製。

發竹笙

一、以凍水浸兩小時。

二、以適量漂水開凍水，放入竹笙洗漂至潔白爲止。

三、以水喉水啤兩小時，啤清漂水爲止，即可進行烹製。

發乾鮑魚

一、蘇鮑、網鮑、吉品，浸凍水八小時。

二、煲一小時。

三、倒起以水喉啤凍。

四、洗去沙及腸。

五、加冰糖、羌、葱、雞脚、火腿、赤肉、味精、老抽、紹酒煲八小時左右以焾爲準。

發干龍躉皮

一、以凍水浸四小時。
二、煲滾水放入躉皮，冚蓋焗至水凍，倒起打鱗，用刀刨去黑衣。
三、煲滾水冚蓋焗至稔爲止。
倒起以水喉啤兩小時。

發三菇六耳

主要做法：先以凍水浸透，後洗淨便可。

發仙翁米

一、以凍水浸透洗淨。
二、用鑊以水滾過一次。
三、再換水加入仙米滾十分鐘倒起。
四、再換清水滾一次。
五、以滾水加小許沙糖蒸一小時。

發花膠魚唇

一、花膠或廣肚，及魚唇，同樣用凍水浸透，約浸兩小時方可進行焗的程序。
二、用煲煲滾水（煲中不能有肥油或有梳打）、把花膠或廣肚或魚唇放入煲中冚住蓋焗，切勿加火，焗至水凍後，換去原有之水，再煲滾水焗，同樣過程多次，但每換水焗一次，須要把夠身者揀起，用凍水浸住，以水喉啤一小時，依照上列過程至全部起貨爲止。
三、烹法：無論用途怎樣，應以羗汁、酒滾煨一至二次，方可進行製作用途。

發海參

一、海參須用火燒，燒至表面皮殼起焦，把已燒的海參放入凍水中加少許梳打浸住，約十五分鐘後，用鋼絲刷刷去黑衣，用清水洗過進行焗工作。
二、保滾水焗（同上花膠過程）留意挖出腸臟。
三、烹法：以羗酒滾兩次，再起油鑊加羗葱爆，贊入羗汁酒，落湯，落鹽、味、糖、老抽、地魚末，用細火煎焓後打獻上碟便可。

海味類

名稱	每斤計 發好斤兩	產地	特點及用途
網鮑	廿四両	中國、日本	橢圓形，邊細，枕底起珠，色澤褐黃，質地肥潤，軟滑味濃。
窩麻鮑	廿二両	日本	艇形，邊爛窩底，身常有針孔，因附生在海岩裡，須用魚針鈎捕。
吉品鮑	廿二両	青島、海南、日本、台灣	呈元寶形，質硬，枕高身企，成乾柿色，體形較網鮑小。
澳洲鮮鮑	六両半左右	澳洲	色白，有青邊、黑邊兩種，以青邊爲好，急凍貨爲上。
罐頭美鮑	六両半	各國皆有	牌子繁多，價錢相差甚大，上價貨以「車輪牌」爲佳。
官燕盞	六両（每両計）	星加坡、泰國	燕窩是東南亞海域一種金絲燕所築的巢，燕巢以羽毛、苔鮮海藻等混合唾液膠結而成，一般燕窩以金絲燕成長過程所築的巢來分類，金絲燕築的第一個窩，色灰黑，毛多，質較差，稱爲毛燕，多經加工作燕絲或碎燕用。金絲燕發育成長後築第二個窩，毛少呈灰白色，品質較好。血燕是金絲燕築的。第三個窩，此時金絲燕臨產期近，急於築窩，不但唾液多，而且帶有血絲，故有血燕之稱，品質最好，燕窩含高蛋白質有滋潤作用，加上量少採摘難，故列爲珍品。
血燕盞	六両（每両計）	泰國	（同上）
龍牙燕絲	七両（每両計）	星加坡、泰國	（同上）
碎燕	五両（每両計）	東南亞	（同上）
鰵肚	三斤至三斤半	非洲，印度洋	色赤白而厚，身結實，長形直紋爲「公」，圓闊橫紋爲「乸」，以肚公質爲好，肉厚成色高。
炸肚	上貨四斤 次貨三斤	東南亞	上貨色白，起貨成色高，多用作羹湯或會煮用。
花膠	三斤	東南亞、印度洋	含豐富蛋白質及磷質，膠質重，可用作燉湯或蛇羹用。
魚唇	三斤半	非洲、印度洋	多用於燴扒或推羹。
龍躉皮	二十八両	非洲、菲律賓	以龍躉之皮加工晒乾，用於配製崑崙鮑片及扣用。

名稱	發貨斤兩（每斤計）	產地	特點及用途
鯊魚皮	四斤	東南亞非洲	皮厚而黃色，質堅硬，經浸焗加工後多用作切絲推羹用。
公魚皮	四斤	東南亞一帶	皮較鯊魚皮薄，有膠質，經浸焗加工後可用作切絲推羹用。
元貝	二斤	中國陽江海口、日本橫濱神戶	分宗谷，清心，恩州等種類，宗谷貝最好，食味鮮甜有濃香味，以金黃色面無白霜，大粒結實爲佳，食法多樣。
花菇	乾計除蒂十三兩發起三斤	日本	以厚身結實圈口好，紋幼底白味香爲上品，炆燉皆宜。
冬菇	與花菇同	廣東、廣西、江西、日本	國產菇有香味，唯色黃略帶韌。日本菇外表整齊厚身，味爽滑，菇味較淡，炆燉皆宜。
草菇	斤半	廣東	色黃帶黑，有香味，提防砂多，多用於堀雞及其他堀炆菜式。
香信	去蒂淨十三兩發起三斤	中國各地及日本	身薄帶漏水，比冬菇韌身，有香味，宜切絲及作料頭用。
髮菜	九兩（每兩計）	甘肅寧夏內蒙	清腸熱，降血壓，甘肅產的較爲淨身，配製杜甫，冬菇，蠔豉，魚球，豬手齋菜皆可。
蠔豉	一斤四兩	珠江三角洲、日本、韓國	以廣東沙井生晒蠔豉最爲著名，色金黃有香味，蒸，炆，扣俱佳。南韓蠔體形較小，唯味道則較日本南步蠔佳。
吊片	一斤八兩	中國日本	以九龍吊片最好，身細色透明，質軟嫩香脆，用於油泡，火鍋最佳。
竹葉魷	一斤八兩	中國日本泰國	身大而厚，成竹葉狀，質爽脆味香濃，泡炒皆合。
排魷	一斤六兩	中國日本泰國	身厚帶韌，質量較差，宜用于蒸肉餅等菜式。
蝦米	一斤八兩	中國泰國越南	以整齊均勻，金黃色有香味，有砂及雜質爲上品，可配煮多樣菜式。
海參	四斤至四斤半	東南亞中國朝鮮	分婆參、烏石參、梅花參、白石參、雜港參等。婆參、烏石參肉厚惗滑，質較好，含豐富蛋白質及碘質，對甲狀腺大有食療作用。
响螺乾	二斤半	東南亞一帶	以身黃淨透明有香味爲上貨，功能滋陰養顏，宜煲或燉湯。
海蜇	一級一斤 二級八兩	中國沿海一帶星加坡	以舟山羣島、溫州等出產爲上貨，一級貨身厚黃淨，二級貨較爲薄身參差，可用於涼拚及冷拼用，亦有用於炒製（切忌過火）。

乾貨類

名稱	發貨斤兩（每兩計）	產地	特點及用途
竹笙	五両	四川	呈管狀，頂部有鐘狀紅色菌蓋，以色白無斑者為佳，色黃者次，色發黑者更次，本身無鮮味，須加上湯泡製。
雪耳	十両	福建漳州、台灣、四川	有野生及人工培植，營養豐富，有強精補腎、潤肺生津等作用，作羹湯、齋料、做菜及甜品皆宜。
木耳	八両	湖北、四川、甘肅、陝西	以顏色黑亮，身干朵大質嫩，尤以白背木耳為佳，多作配料炒菜、蛇羹、水餃等用。
雲耳	十両	湖北、陝西	色黑質脆、體形比木耳薄而小，多用於配炒菜。
榆耳	五両	四川	又名雞冠耳，體形似雞冠，色金黃，質脆嫩，本身無鮮味，多用作齋料。
黃耳	靚十両、次七両	雲南麗江	水發後呈桂花狀，故又名桂花耳，產量少，較珍貴，以大朵色金黃無雜質為好，多用作高級齋料用。
石耳	六両	四川、湖北	形狀顏色似木耳，唯體形較細，身較薄，多配齋菜用。
金針菜	二両	中國	即金針花，亦名忘憂草，功能清肝火肺熱、治兒童流鼻血，多用於配製肉食，如燉牛腰、蒸雞等。
粉絲	四両半	中國	用綠豆加工製成，以龍口出產的最為爽滑，多用於配雜菜等較清爽的菜式。

藥材類

名稱	產地	特點及用途
淮山	河南、青島、山西、廣東	用於炖湯或煲湯，或用點心之雞扎，性能健脾胃。以河南出產最好。
黨參	甘肅、四川、雲南、廣東	此藥多作炖品用，如雞、蜆鴨、白鴿、山瑞及一切野味，性能提神，補氣血。以甘肅四川貨為佳。
北芪	山西、內蒙	即黃耆，功能益元氣、補虛壯脾胃，虛不受補者最適用，多配燉肉類。
杞子	河北、寧夏、新疆	性能補血益眼，多以炖湯，浸酒之用，以寧夏貨好。
圓肉	廣東、廣西	性能固腎培元，多以炖湯，是有益之食物。
人參	中國東北或南北韓	性能補血養顏行氣活血，非常珍貴，多食能延年益壽，多以炖湯之用。
花旗參	美國、加拿大	能提氣養神、清熱，以沖茶或炖湯之用，亦非常名貴之藥物，多食有益。
天蔴	四川	此藥能去頭風及補腦之用，多以炖湯之用。
杜仲	四川	性能補腰，降血壓，多以炖或煲湯。
陳皮	廣東、新會	是廣東之寶，能下氣除痰止咳，會蛇必備材料，以陳舊為好。
巴戟	廣東、廣西	壯陽補腎，多用多浸酒或煲湯。
羅漢果	廣西	味濃甜，性能清熱降火，多以煲湯之用。
沙參	四川、山東、江蘇、河北、東北	分南沙參及北沙參，味甘苦，性微寒，有清肺瀉火，養陰止咳之效，多配玉竹煲湯用。
玉竹	華東沿岸、兩廣	味甘性平，功能祛風清熱，除濕止痛，多配作清補涼或其他湯料用。

雪蛤膏與哈士蟆

雪蛤膏其實亦稱為哈士蟆，是一種產于中國東北部黑龍江，吉林，遼寧等地帶的一種林蛙，體內的卵巢。每年仲秋之後，這種林蛙便相繼作好冬眠準備，和做好繁殖下一代的準備工夫。於是便盡量攝取吸納營養素，以致體內積存頗多脂肪，而卵巢內亦存

儲了大量的荷爾蒙，以便來年春季產卵。正于此時，人們便乘機把這種林蛙捕捉，且取出其輸卵管，製成雪蛤膏。其養份含有豐富蛋白質，和多種荷爾蒙及維他命A．B．多種微素，有促進新陳代謝，消除疲勞，補肺滋陰等食療作用。雪蛤膏以大粒乾爽無雜質者為佳。色澤要微帶黃色而無異味者為上品。

野味類

名稱	(每斤計)劏淨斤兩	產地	特點及用途
果狸	十二兩	中國多省均有	正菓狸頭小，眼至鼻部有白毛，毛色純灰有點；豹狸像豹，七間狸尾有間條，身灰白，騷味大，以正菓狸爲上品。
穿山甲	九兩	廣東、梧州	屬軟骨硬甲食蟻獸類，有滋補、清血毒之功，宜用於配藥材煲燉。
三蛇	(以每副一斤計)劏淨八兩，淨肉三兩	梧州、廣東	以金腳帶，飯鏟頭，過樹榕各一統稱爲一[illegible]，功能驅風健步，一般用於配藥材煲燉或作蛇羹用。加三索綫、白花蛇統稱五蛇，功效更好。
水律	九兩	廣東、廣西	肉厚味鮮，多用於配炒蛇絲及蛇片。
筍狸	十二兩	江門梧州	通常每隻二斤，毛棕灰色，用途與菓狸同，北風起可作臘田鼠方式製作，另有一番風味。
水獺	十兩至十二兩	汕尾	俗稱水老鼠，以捕食海中魚類，靈活非常，用途配藥材燉或紅燒皆可，功能滋陰。
狍子	七成	內蒙古	型類似梅花鹿，毛色棕啡色，無斑點，頭上有角，比梅花鹿角短小，製作與梅花鹿相同。
山豬	七至八成	汕尾梧州	性情凶猛，咀比家豬略長，其中有露牙，肚[illegible]修身，因野生關係，跑步極快，用途以炆炒爲主；腿肉起片，白灼亦佳，燉湯須配辟騷味藥材同燉，味鮮無肥。
竹狸	十二兩	梧州	長居竹林爲多，故名，體積比筍狸略小，型似筍狸，用途與菓狸同。
熊掌	五兩	東北一帶	黑熊手掌，原隻連毛連甲，需經加工方可食用，功能驅風健步，强筋壯骨，生扣熊掌爲高級野味名菜。
駝掌	五兩	我國北方中東等地	駱駝之腳掌，功能與熊掌接近，扣炆皆可。唯食味較熊掌差。
石蛤	九兩	福建武夷山特產	形像田雞，腹有吸力吸着石縫而生長，肚灰白色，味鮮甜，蒸炒皆宜，肉色雪白。

附：果狸劏法：

①水浸法：將果狸困在鐵籠內，原籠放入水內，使其窒息而死。然後用刀割斷喉管放血，再放入滾水盆內稍淥即拿起褪毛（注意頭部不能先浸滾水，否則難褪毛），再用火燂去汗毛，刮洗乾淨後，即開肚取出內臟，洗淨即可，此法較爲省便。

②酒灌法：用長火鉗伸進籠內撬開狸口，灌入烈酒一至二兩，至果狸口吐白泡，昏醉後，割喉放血，餘法與上同，此法優點在肉色鮮明。

附：穿山甲劏法：先抓緊其尾部，用力把它撻暈在地上然後在喉部落刀放血，然後用沸水七成，冷水三成和勻盆中，放下淥水，退掉硬甲，並用火燂去汗毛，刮洗乾淨後，開肚取臟即成。（硬甲不要棄掉，可留作藥用。）

附：駝掌製法：

首先要保十小時過外，然後去其骨及粗皮，祇取掌上肉墊柔嫩部份斬件，再用羌汁陳皮爆過飛水，以去其腥，再用火腿末肉桂末同炆，使其入味，炆時要注意，肉有老嫩，不斷將夠身嫩肉夾起以免較老的肉夠身時，嫩肉以已溶化成糊，考功夫在保後去骨去皮。

雀鳥家禽類

水鴨、蜆鴨、野鴛鴦

水鴨產於華中華南湖沼之中，一般來說，大隻是翠鴨，細隻爲蜆鴨，而大隻的又分爲長頸大鴨，黃腳翠鴨，及圓頭大鴨。較細的水鴨概稱蜆鴨，以毛色紅的爲佳，其中又以雌鴨較肥，雄鴨較瘦，但食味則以雄鴨爲佳，通常一般蜆鴨重量七、八両之間。

鴛鴦亦屬蜆鴨同類，價錢比蜆鴨貴，分別是鴛鴦咀較厚，額高，有髻，有長毛，兩隻翅膀很美麗。

竹絲雞、烏雞、武山雞

竹絲雞、烏雞、武山雞其實都是一種白毛黑肉，俗稱「烏雞」一類，只不過產於江西省和武山的品種，較爲特出，大有鶴立雞羣之狀，其特徵：具鳳冠纓頭，綠耳環，有鬍鬚，毛腿，脚有五爪，烏皮烏肉烏骨，白色的絲毛，武山雞又名泰和雞是採用現代科學飼養法繁殖而成。

以武山礦泉水及各種特選草管爲飼料，長期保留其純種優點，現在烏雞已不再只適宜炖湯，可供多種食製材料，且有高度滋補及藥用之食療價値。

禾花雀與黃雀

禾花雀每年秋季爲盛產期，產於珠江三角洲一帶，種類繁多，其中尖咀雀與黃雀最爲相似，且來源比正宗禾花雀爲多，價錢亦較廉，故每被冒充頂替，黃雀及雜雀之咀較尖，身段較長，骨硬，繁殖力較強，故供應期較長，正宗禾花雀類似麻雀，毛色殼黃，尾毛長，肉質肥嫩，骨脆甘腴，背有肥油，分別在此，在同一盛產期尚有火鳩及班鳩兩種，體積以班鳩較大，火鳩較小，但均比禾雀爲大，價錢亦較貴，宜在飯面以豉油羗汁焗之而食，味道可口而有益補之效。

貓頭鷹、白鶴、釣魚郎

貓頭鷹產於北海一帶之基圍、灌林及草木地帶，現因面臨絕種，因而受到保護，嚴禁捉捕，故近年已甚少供應。

白鶴是各類鶴中較佳食用之一類，產於華中、華南沼澤區域，全身潔白，脚幼而長，咀呈長尖。

草鶴則產量較多，毛色灰褐，脚呈草綠色。

夜遊鶴毛色灰黑，咀長而尖，脚長性兇猛，愛以咀啄人。

朱頂鶴又名丹頂鶴，是稀有珍禽，現時已不多見。

釣魚郎又名彩雀，其形一如白鶴，但體積極細，每隻只有二至三両不等，其翼較細，咀長呈象牙色，羽毛紅綠相襯，故名名彩雀，以捕魚爲食，產於華南一帶，有化痰治哮喘之功效，適宜小孩治療，鶴類中還有雞幽鶴和朝天鶴兩種，但都很兇惡，不易捉捕。

名稱	每斤計割淨斤兩	產地	特點用途
山雞	十一兩	吉林	罕有特產食人參枝葉長大肉質鮮嫩，功能補氣血，抗虛弱，加藥材炖煲皆宜。
錦雞	十兩	廣西梧州	毛色七彩奪目，如鳳凰之美觀，功能滋陰補腎，加藥材煲，炖，味鮮美。
毛雞	廣東江門	廣東江門水口	是飛禽類稀罕珍品，肉味鮮美，驅風補血，若配藥材浸酒，產婦補身獨佳。
竹絲雞	梧州	梧州廣東	毛白纖幼如絲，皮黑具特色，是家禽少有美觀的生相，功能滋陰，補而不燥，老少咸宜。
風沙雞	十兩	黑龍江	是我國東北獨有，尤黑龍江更優，肉味鮮美滋陰補腎，加配藥材煲，炖更見有益。
竹雞	十兩	梧州	在天然氣候下長大，成為該區之特產，其肉鮮甜美味，旺火補氣血，煲炖皆宜。
米雞	十二兩	汕尾	肉嫩骨脆，甘香甜滑，功能補而不燥，無論炖或煲湯，兩皆適宜。
烏雞	十兩	汕頭汕尾	名符其實，毛色烏黑，肉質肥嫩，味鮮美，配藥材煲炖，滋陰補腎，活氣血。
黃鵪	十兩	梧州	毛色金黃，體積如蘸雀，骨脆肉嫩，味鮮美，燒焗煀煲皆宜，滋補營養高，老少咸宜。
野鵪鶉	九兩	梧州	家養類常見，野生稀罕，滋補功能高，煀焗煲皆宜。
貓頭鷹	九兩	汕頭汕尾	頭形如貓，喜夜飛翔，肉味鮮美，可加藥材炖煲，功能去頭風頭痛，益脾活氣血。
蘇鷹	十兩	湖南	肉質鮮美，功能補腎滋陰，去風活血。
飛龍	九兩	大興安嶺長白山等	又名榛雞，體積似鴿，羽毛五彩繽紛，以白樺樹籽為食，肉食白嫩細膩，味鮮美，曾是向皇帝進貢之貢品，煲炖皆宜。
武山雞	十兩	江西泰和	形如竹絲雞，鳳冠纓頭，綠耳環，有鬍鬚，全身白毛蓋腿，腳有五爪，以武山礦泉水及特選草管為飼料，可供多種食制，有高度滋補及藥用食療價值。
禾花雀	十至十一兩	南海番禺	類似蘸雀，色穀黃，尾毛長，農曆九月中為旺產期，肉質肥嫩，骨脆甘香，燒、焗、煀、釀皆宜、以三水西南萬頃沙出產最好。
水鴨	六成	中國沿海	分綠翼（產於中秋後），白翼（冬至春天），不足半斤稱單頭，一斤左右為雙頭，功能滋陰，宜加藥材煲、燉，味鮮美。
鷓鴣	六成	廣東、廣西	身短肥有啡黃黑間，腳短，用以燉川貝有驅風化痰鎮咳之效。

名稱	（每斤計）劏淨斤兩	產地	特點及用途
雞項	劏淨十二兩、起肉五兩	廣東各地	毛幼呈黃麻色，腳短金黃色，冠小而紅，以清遠龍崗等地出產最好，肉滑骨軟。
劏雞	劏淨十三兩、起肉八兩	廣東各地	冠大身壯，毛褐紅色，用途廣。
竹絲雞	十二兩	梧州、清遠	花蟠冠，綠耳環，眼面腳均呈黑色，白毛起絲蓋腳，以梧州種最好，功能滋補，多用作燉湯用。
毛鵝	十三兩	中國各地	分黑鬃、黃鬃、獅頭、雜交等種，以從化、清遠的黑鬃鵝肉質最佳。
京塡鴨	十三兩	河北	白毛黑眼，腳咀呈橘紅色，身肥肉嫩味鮮，多用作燒烤。
米鴨	十二兩	中國各地	毛麻色，頸短頭細腳短帶赭色，胸肉厚，肉多骨細味鮮，以廣東萬頃沙出產的最好，多用作燒烤片皮。
番鴨	十二兩	中國各地	毛花麻色，咀青，身大腳短，味鮮肉粗，多用於扣炆扒之用。
泥鴨	十兩	中國各地	毛瓤黑色，咀長尖有鈎，腳淡黃色，骨大而脆肉味淡，多用於扣炆及煲湯。
乳鴿	（頂）十四兩（大）十二兩	廣東	身肥骨軟，以中山石岐出產的最著名，燒焗、焗、炸皆宜，瘦身的可用於燉湯。
珍肝	十二兩	各地	鹵水、炒、滾湯皆好，肝亦可用於燒。
生腎	十兩	各地	多用於炒腎球及鹵水用。

海鮮類

名稱	（每斤計）劏淨斤兩	產地	特點及用途
羔蟹	二月至七月：羔兩二，肉二兩半八至十月：羔二兩半，肉二兩半	東莞太平陽江電白	正羔蟹殼暗啞色，蟹身與蟹蓋結連處裂縫大、蟹身重者爲肥，動作較鈍，用以清蒸，羔油飽滿，甘腴香濃。
肉蟹	劏淨十二兩拆肉三兩	太平、澳門、電白、陽江	蟹身重，蟹爪結實豐滿爲肥，肉鮮甜，蒸、炸、焗、炒或拆肉作菜俱佳。
花蟹	劏淨十二兩拆肉三兩半	中國沿海	有紅蟹、青蟹、三點蟹、梭子蟹等，以紅蟹較好，味鮮甜，唯肉較粗，多用於炸、焗或拆肉作菜。
鮮魷	十二兩	中國沿海	身長略圓有鬚，色灰白有紅班、尾圓叉形，味鮮肉爽，可油泡、炒及白灼。
蝦球	（大）肉九兩（中）肉八兩	中國沿海	以連頭、肉有彈性及光澤爲新鮮貨。可用於油泡，及打百花餡作菜。烹調前須注意吸乾水份。蝦球須在背剔開去腸，蝦仁可免這項手續，去腸即可。
蝦仁	肉八兩		

名稱	（每斤計）劏淨斤兩	產地	特點及用途
斑肉	起淨十両	中國沿海 西沙羣島 泰國	以中國沿海出產的味較鮮，一般多以大泥斑、芝麻斑、杉斑分劏製作，斑肉多用於炒球、斑塊或麒麟斑、頭腩多用於紅燒用。
斑頭	留鰓十四両 丟鰓十二両		
斑腩	十三両		
龍躉翅	十三両	南中國海 東西沙一帶	狀如大石斑，重達數百斤，特點是皮包鱗（石斑是鱗包皮），多用於紅燒，以龍躉翅最滑，次為腩，肉質粗糙。龍躉頭之下第三節脊骨是珍品，可作葯用。
龍躉腩	十三両		
龍躉肉	十両		
鱸魚	劏淨十三両 肉八両	珠江三角洲、松江、青浦	分四腮鱸、白花鱸、淡水鱸、鹹水鱸，以淡水鱸較好尤以松江四鰓鱸為著名，清蒸、油泡、會羹均佳。
石斑	（大）七成 （中）六成半 （小）六成	中國沿海 東南亞沿海	分老鼠斑、紅斑、青斑、油斑、星斑、杉斑、芝麻斑、泥斑、瓜子斑、什斑、黃釘等，以老鼠斑最珍貴，紅斑次之，青斑、油斑、星斑又次之，什斑、泥斑、黃釘皮韌肉厚，品質較差。，
䱛魚	七成	中國沿海	以黃腳䱛、白䱛、黑䱛、金絲䱛、蚌䱛、沙䱛，以黃腳䱛為上品，白䱛，黑䱛次之，絲䱛、蚌䱛又次之，沙䱛肉粗腥味重，多作普通飯餸用。
冧蚌	七成	太平洋 東海一帶	正冧蚌身扁圓，鱗黑色頭圓小，味極鮮美，食味香滑，有海鮮之王稱號，宜清蒸。
青衣	七成半	汕尾 東沙 南中國海	身青藍帶白，圓頭椒牙突出，味鮮甜，多用於清蒸或炒球，屬名貴海鮮。
什衣	七成半	南中國海	分黃衣、牙衣、草衣（鸚歌利），形似青衣顏色不同，味稍淡、肉較粗，可清蒸、炒球或紅燒。
蘇眉	七成半	南中國海	色奶白間黑如斑馬，頭大嘴小，生長於清水海域，味清鮮，宜清蒸，屬高價海鮮。
七日鮮	八成	海豐、汕頭沿海	屬比目魚類，形如瓜子，色灰帶黑點，味鮮肉滑，宜清蒸。
方利	八成	南韓 中國	屬比目魚類，粗鱗是撻沙，幼鱗是方利，身長尾尖，宜清蒸。以蛇口流浮山出產最佳。
三刀	七成半	南中國海	色啡黑與白相間，頭大嘴尖尾細，肉滑味鮮甜，多用於清蒸。
紅油	七成半	南中國海	色紅中帶黑，頭圓身大尾扁形，多用於清蒸
火點	七成半	本港附近海域、汕頭沿海	身金魚黃色，背近尾部兩邊均有一黑點，宜清蒸。

名稱	(每斤計)劏淨斤兩	產地	特點及用途
西曹	七成半	東沙內沙島	紅眼發光，啡身，肚顏色較淺，有直紋黑線，嘴尖闊，宜清蒸。
英鱠	八成	中國沿海東南亞一帶	銀白色闊身，背腹鰭長近尾部，生猛貨極少，豉汁蒸，燜焗皆可。肉鮮骨軟。
黃鱔鱠	八成	香港沿海	身金黃色，狀如鱠魚，肉鮮骨軟，清蒸紅燒皆宜。
泥鯭	七成	香港沿海	身啡黃，肚白，肉較粗，味鮮甜，用陳皮蒸，滾湯、保粥皆可。
鮮帶子	除殼去腸四両	廣東沿海	鮮甜可口，多原隻配豉汁蒸，分泥較、沙較，以沙較較好。
鮮鮑魚	除殼淨肉四両	塔門惠陽	殼可作藥用，有明目之效，肉清甜可口，有滋陰之功，多用於清蒸。
象拔蚌	三両半	阿拉斯加	形如象拔，在極低溫下之深海生存，甫離生長地死亡率極高，故市面多急凍貨，其味鮮甜，肉質爽脆，生猛貨如烹調得法，其鮮[illegible]爽脆尤勝響螺，多用於白灼或油泡，切忌過火。
桂花蚌	二成	南太平洋	一般二斤重一隻，生長於深水沙地，肉爽滑有香味，可油泡白灼或配清淡時蔬合炒，含豐富礦質，可台甲、[illegible]、
龍蝦	生起肉三両[illegible]熟起肉四両	七洲、[illegible]汕、惠陽	味爽滑清甜，含豐富蛋白質，食法多樣，清蒸、焗、釀、炒球、沙律、西餐湯皆屬上菜。
大蝦	剪淨十四両	廣東沿海一帶	分[illegible]蝦、荀蝦、花蝦、青背龍、白夏、赤米、紅蝦、紅鬚、香蕉蝦、白蝦，以青背龍、蘇蝦爲上品，生猛的可白灼，蒜蓉蒸或加酒燒，亦可乾煎，或拆肉用作百花餡，食法多樣。
中蝦	剪淨十三両半	廣東沿海一帶	
響螺	(片)一両七錢 (蓋)九錢	東沙惠陽	外殼尖長，螺旋形有圓角，白灼、油泡、釀焗、燉湯均屬名菜。
角螺	(片)一両六錢	中國沿海	即海螺，大小由七八両至數斤不等，含豐富蛋白質，功能清肝潤燥，滋陰養血，白灼、油泡、保湯均可，味鮮美。
東風螺	淨肉三両	廣東沿海	殼帶花點，肉爽甜，宜白灼，或起肉炒。
生蠔	洗淨十一両灼熟八両	流浮山寶安沿海	初冬時最肥，含豐富蛋白質，對調理虛損壯陽補精有療效，味鮮肉爽滑，白灼、羌葱、豉椒、串燒皆宜。

美洲鮮象拔蚌

產地：生長於美加深海底、日本寒冷的水域中，亦有較小品種。

形狀：每隻大約三磅重，蚌殼內有腸臟、無血，身有長長拔，長約八吋至一呎，狀似象拔，故名象拔蚌。

保養方法：以往香港只有某魚翅酒家獨家出售，價錢很昂貴，非有消費能力的商家才有機會享用，普通人家只有機會聽聞及酒家門外觀看，而沒機會品嘗。

某魚翅酒家是將蚌放在鹹水魚池裏保養的，據一些專家認為此種保養方法，唯一好處便於給人客觀賞，但如有一隻蚌吸時，會噴出帶菌的污水，會影響其他尚生存的蚌。他們主張把蚌放在零下四度至十度的菜柜中，用報紙蓋好，再用濕布蓋之，每天拿出讓它吸鹹水

五分鐘，然後照用報紙濕布蓋之，用這個方法保養，蚌在柜內可維持七至十天的生命。

起貨斤兩：每磅起四兩，「起貨方法及過程」如次：以往商家拔蚌是用刀界片去蚌的外皮，但此方法起到斤兩低成本高，現在只要切去肚腩的圓球形卵巢及裙邊，原條放在大熱水中略為拖過之後，整層軟膜，可像女士們除絲襪一樣的退去，然後切片成一片片。

備註：高級筵席則揀手用蚌內最鮮明的，普通筵席及小菜則用赤色的表皮也可用，仍然爽甜的。

醬料：中式蔴醬、日本芥辣或西式橄汁、非辣醬也可。

食法：生食「日本叫刺身」、涮鍋「堂上用上湯自灼」或淮山杞子北芪炖、

用炒：切勿走油，因易過火，最佳先用湯拖切勿太熟，拖後倒在單籠內用手布揩乾水份，然後起鑊，倒進料頭炒透後，再倒蚌入鑊，灒酒埋獻，一兜便上碟，緊記勿過火、

「炒時可配任何菜搭」

水產類

名稱	劏淨斤兩（每斤計）	產地	特點及用途
生魚	淨肉六兩、劏淨十一兩	廣東、湖南、泰國	廣東生魚最好，其鱗身帶黃白，黑斑點紋清楚玲瓏，咀闊而短，清蒸、炒球、煲炖皆宜，有活血生肌之功。
田雞	一至五月：七兩 五月至七月：九兩 八至十二月：十兩	中國各地、泰國	以廣東產最好，肉滑味鮮，清蒸、油泡、燉湯皆宜。身形狹長，頷下有兩點為公，身形短闊頷無兩點為乸，食味成色以公為佳。
筍殼	十四兩	廣東沿海、泰國、金邊	身圓長，色黐黑，鱗幼，肉厚而滑，無骨絣，清蒸最好。
文慶鯉	九成	肇慶特產	體型小（一斤以下），縮頭曲背，身有暗金綫，宜連鱗蒸，清鮮甘腴。
鯉魚	十四兩	廣東	分海鯉及塘鯉，海鯉鱗有閃光，尾鰭有嫣紅色，身比塘鯉修長，塘鯉身圓腹大鱗黯啞，色帶灰黑，公比乸好，蒸焗煲湯皆可。
鯇魚	淨肉七兩、劏淨十二兩	廣東、浙江、江蘇	又名草魚，身圓長，色帶黑，頭小鱗大，味鮮肉爽，作魚生、蒸、炒皆宜，魚腸肥美可口。
鱅魚	淨肉六兩、劏淨十二兩	廣東	即大魚，身略扁色黑，頭大闊咀鱗細味鮮，魚云特大，酒樓多用其魚頭作滾湯會羹，紅燒及用羌葱焗。
烏魚	淨肉七兩、劏淨十四兩	東莞	身細，色烏黑，鱗極細，有潺膠，肉滑味鮮，蒸、炒、滾湯皆宜。
水魚	本地十兩 孟加拉十一兩	湖南、珠江三角洲、西江各地、孟加拉	本地水魚體形較小，味較鮮，孟加拉種體形大，肉厚，味較淡，尾長於裙為公，尾短於裙為乸，扣燉煲均可。
山瑞	十兩	廣西山區、廣東少量	形如水魚，體型大，背黑色有小粒凸起，腹褐色呈雲狀，四足厚肉，有花紋點綴，裙厚闊，爽滑，肉香濃，滋陰補腎，用作高級菜餚。
海狗魚	十二兩	廣西、雲南、貴州、湖北	外省稱娃娃魚，產於山區，身灰黑，背花斑，扁頭長尾，咀圓闊有板牙，身有潺膠，身軟肉厚而爽滑，有滋陰補腎之功，可紅燒燉湯。

名稱	每斤計（劏淨斤兩）	產地	特點及用途
金錢龜	連殼十四兩	梧州海南 廣東湛江	頭黃色，外殼橙色有金錢形，殼色黑色，四爪橙色，功能去濕解毒，治糖尿，療效最佳，唯價格昂貴，配北芪或冬蟲草陳皮、燉保皆可。有高度食療價值。
金龜	連殼十四兩	湖南	又名金頭龜，頭淡黃色，外殼和爪全身黑色，功能去濕毒，養顏止氣，價格比金錢龜相宜，配藥材煲燉皆宜。
牙龜	連殼十四兩	四川 雲南	又名麒麟龜，因殼近尾處成牙殼，故名牙龜，功能與金龜大致相同。
草龜	連殼十三兩	全國各地	甲殼草褐色，以食蚊為口糧，功效遠遜，多配以土茯苓，金銀花，大生地，臘梅花，涼粉草熬煎成龜苓膏用。
鷹咀龜	連殼十三兩	梧州	又名大頭龜，頭像貓頭鷹，身扁會咬人，功能壯機能，補氣補血，配藥材煲燉。
白鱔	十四兩	廣東 台灣	以珠江三角洲所產為佳，身長圓，背黑腹白，身有潺，肉滑香濃，用豉汁蒸、蒜子扣均佳，花錦鱔土更是美味無窮

名稱	每斤計（劏淨斤兩）	產地	特點及用途
黃鱔	大九兩、小七兩	中國各地	以江蘇省所產最好，身幼長，色赤褐，腹黃色，肉爽滑，多用於起肉炒絲或焗飯，有補血作用。
鯪魚	淨肉八兩、劏淨十四兩	廣東	以順德、南海產的為佳，頭細身窄，鱗銀白有閃光，肉滑味鮮，骨絲較多，宜起肉攪爛作茶。
桂魚	淨肉十二兩、劏淨十四兩	順德、三水、南海太平	即鱖魚，身青黃有黑斑點，腹白色，口大無小骨，肉爽味鮮美，宜清蒸及起肉炒球或作桂魚捲。
塘利	十四兩	廣東	即塘虱，身黑，頭扁有鬚，前鰭有骨刺，無鱗有潺，肉滑香濃，但有泥味，宜豉汁蒸或用烏豆炆煲，有補血作用。
鮎魚	十二兩	廣東	形似大塘虱，身灰白色，鰭帶紅色，肉滑香濃，多配蒜子火腩同炆。
禮雲子	用足	南海 番禺	即蟛蜞卵，每年春天最多，可蒸熟後加芫茜葱，亦可配蒸鯪魚及肉餅，在蒸熟前不可加鹽，否則會有泥味。

豬類

名稱	(每斤計)起淨斤兩	特點及用途
柳肉	十四兩五	肉幼滑，宜油泡或焗。
赤肉	十四兩	保上湯。
梅肉	十五兩	叉燒或蒸肉餅，打肉丸。
肉眼	起筋淨十兩	切絲作菜推羹。
係肉	十五兩	保湯用。
腩肉	十五兩	作扣肉或炆用(連皮用)。
西排	足用	焗豬扒。
肉排	足用	蒸、炆、炸、焗皆宜。
腩排	足用	蒸、炆、炸、焗皆可。
唐排	足用	保湯。
齊手	十二兩(去毛甲)	保或炆。
上骨	足用	保湯。
豬尾	(刮淨)十四兩	保湯或用花生炆。
大利	(刮淨)十四兩	蒸、炆、焗皆宜。

名稱	(每斤計)起淨斤兩	特點及用途
粉腸	(洗淨去油)，十三兩	白灼(跟火鍋上)
大腸	(洗淨撇油)，十二兩	炸、鹵水，或用豉椒味菜炒(先洗淨保熗)。
生腸	(洗淨)十二兩	油泡、炒、鹵水皆可。
橫脷	(洗淨拖水)十兩	用於保湯。
白肺	(洗淨爆乾水)八兩	配南北杏保湯可清肺治咳。
大腰	十二兩	白灼、炒菜或作腰肝卷。
大心	十三兩	鹵水或炒、炆。
大肝	十二兩	白灼、炒、焗或作腰肝卷。
光肚	(洗淨拖水刮淨)十二兩	保湯、鹵水、炒肚仁。
小肚	每個計	可配槐花米、田貫草保湯(利小便)。
肥肉	去皮十三兩	搭釀餡、肉卷或窩貼食品。
大油	足用	炸油。
花油	(除邊)八成	包製菜餡(如網油腰肝捲)。
頭肉	九成	宜作鹵水或作柱侯食品
豬耳	九成	
豬腦	(去筋)九成	配川芎、白芷或淮山杞子燉食補腦髓，理虛勞，可推羹。

牛羊類

名稱	（每斤計）起淨斤兩	特點及用途
牛柳	十両	煎、炒、焗、皆宜。
冧肉	十四両	炒、蒸。
切肉	十四両	作肉餅、炒。
牛腩	（烚熟）十両	煲湯、紅炆。
牛脷	十一両	焗、煲、鹵、紅炆。
牛腲	十四両	炒、焗、燉。
孖根	十四両	炆。
牛柏葉	四両半（拖熟計）	白灼、豉椒炒。
牛腦	原個	燉製（配淮山杞子）或（川芎白芷）可補腦。
牛尾	原條計	煲湯、煲醋。
羊肉	（拖水後計）十一両	烤、炆、煲、燉（淮山杞子，當歸北芪皆可）。
羊腩	十両	炆。
羊腿	十二両	炆、燉。
羊頭蹄	每副計	煲、燉。

瓜菜類

名稱	（每斤計）改淨斤兩	產地	特點及用途
菜心	蓮三両半 郊菜六両	廣東	全年均有，以秋末冬季最合時，以蕭崗種最好。
芥菜	菜膽四両	廣東	春夏季當造，可清肝解暑，發汗退熱。
芥蘭	蓮五両 蘭度四両	廣東	生長季節：九月至春季，以新會荷塘產出名。
生菜	菜膽六両	廣東	以降冬時出產的最佳，青嫩爽脆可生食，具清熱解燥之效。
西洋菜	十二両	廣東	以南海、番禺產的最好，生長季節在秋至春季，功能清肺熱。
菠菜	十二両 搾汁三両	廣東	春季出產，含豐富鐵質，能解酒毒，清血熱。
茼蒿	十二両	廣東	產於冬春二季，味較特別，可寧[illegible]理氣。
莧菜	十両至十三両	廣東	產於春夏二季，以初出時爲好。
馬齒莧	十両至十三両	廣東	產於春夏二季，功能治赤白痢，滑大腸。

名稱	(每斤計)改淨斤兩	產地	特點及用途
白菜	[illegible]四兩 淨十三兩	廣東	全年均有，以十一月最肥壯，江門出產較好，功能清涼解熱通便。
通菜	九至十三兩	廣東 泰國	即甕菜，以廣州市郊出產較好，分水旱兩種，春至秋季當造，有降血壓治紅白痢之效。
韮菜	十四兩	廣東	全年均有，以降冬時最好，有去瘀生新，調理臟腑之效。
韮王	十五兩	廣東	以佛山出產最好，味香甜。
津菜	十四兩 恰熟八兩	廣東 華北	即紹菜，又名黃芽白，產於秋至春季，性帶寒濕。
苟杞	淨葉三兩	廣東	只有葉部份可供食用，功能清血熱消火氣，產於夏季。
西蘭花	八至九兩	美國、台灣、澳洲	以美國產的為好，四季皆有貨到，爽甜青嫩
西生菜	十三兩	美國、台灣、日本	以美國的較好，全年有貨，食法多樣，唯菜味比生菜低。
鮮露筍	美國澳洲十一兩 台灣九兩	美國、澳洲、台灣	以美國產較好，春末夏初有貨，青嫩爽脆，屬高價蔬菜。
西芹	十兩(刨淨)	美國 台灣	全年皆有，清甜爽脆，可生食，功能平血壓。
香芹	十二兩	廣東	有獨特香味，具健胃平肝氣保血脈降血壓之功。
芫茜	十二兩	廣東	全年皆有(多寡視天氣而定，價格懸殊)，有透發痲疹，驅除穢氣之效。
蒜頭	十四兩	中國	四季皆有，有特殊氣味，可驅蟲滅菌，防治霍亂傷寒，痢疾。
玉葱	葱白五兩 十二兩	中國 台灣	全年皆有，以紅頭玉葱為好，能發表驅風通暢經絡治感冒。
西椒	十二兩	美國 台灣	色如翠玉，味爽甜，可促進食慾。
紅椒	十一兩	中國 南洋一帶	品種頗多，四季皆有，可驅蟲除濕，促進食慾，止風濕，袪胃寒。
椰菜花	十四兩	中國 泰國	具清熱氣，暢大小二便之效。
蘿蔔	十二兩	中國 韓國	四季皆有，以中國出較好(九至四月有)助消化清肺胃燥熱，味清甜，富營養。
甘筍	十二兩	中國、美國、東南亞各地	即紅蘿蔔、四季皆有，可生吃，可用於透發痲疹毒，清腸胃助吸收。
節瓜	十四兩 去瓤十兩	廣東	即毛瓜，夏秋當造，清脾胃熱，解暑止渴。

名稱	(每斤計)改淨斤兩	產地	特點及用途
冬瓜	十二兩	廣東	以南海產最好，春末至初秋當造，功能清暑去濕。
茄瓜	十四兩	廣東	即矮瓜，有青、紅紫色，能解毒消炎、清腸胃。
涼瓜	十兩	廣東、泰國	即苦瓜，產於春夏兩季，清熱毒。
青瓜	十三兩	廣東、台灣、泰國	又名黃瓜，春夏秋皆有貨，清甜爽脆，清熱降火。
絲瓜	十二兩 除瓤六兩	廣東、泰國	俗稱勝瓜，春夏當造，具清熱通便之效。
芋頭	十三兩	廣東	有荔甫芋、檳榔芋、紅芽芋、白芽芋等，以荔芋最佳，全年皆有。
粉葛	十二兩	廣東	又名「實心葛」、「龐葛」以南海產最佳，全年有貨，可清熱，治筋肌痛，對血壓高有療效。
栗子	十一兩	天津、陝西	八九月份為盛產期，味甜美，健脾暖胃，治泄瀉。
鳳眼果	十一兩	廣東	又名「頻婆」，形似栗子，健脾固腸，調理泄瀉。七八月盛產。
蓮藕	十一兩	廣東	秋後冬初當造，生吃涼潤，止血清瘀，熟吃補血調理虛熱。

名稱	(每斤計)改淨斤兩	產地	特點及用途
馬蹄	淨肉八兩	廣東、廣西桂林	原名「荸薺」，桂林出產的最有名，功能解熱除燥，潤澤內臟。
老薑	十二兩	廣東、台灣	廣東三樣寶之一，四季皆有，具驅風散寒、促進食慾，粵菜必備用品。
子薑	九兩	廣東、台灣	六至八月出產，可炒製肉類或作泡菜用。
青蘿蔔	十二兩	廣東、台灣	以廣東省較好，味芳香，富營養，有清熱解毒之效。
薯仔	十一兩	中國、美國、東南亞	正名「馬鈴薯」，全年有貨，功能調和胃氣，清潔腸臟。
洋葱	十二兩	各地	四季皆有，分黃、白、紫紅三色。可殺蟲殺菌、健胃醒腦。
鮮菰	十二兩 熟八兩	中國、泰國、台灣	用稻草廢棉培植，又名草菰，傳有降膽固醇之功，三至十月有貨。
鮮茄	十五兩	中國、美國、台灣	又名「西紅柿」，四季皆有貨，可分解脂肪，消滯防膩。
茭筍	十兩	廣東	俗稱膠筍，夏季當造，對清除煩熱，解藥石毒有療效。
芽菜	用足一斤 銀芽十兩	華北、華中、華南	全年出產、清甜爽口，有清熱、潤腸、利尿之好處。
豆苗	十五兩	廣西、廣東、華中	又名龍鬚菜，是荷蘭豆的嫩苗。功能清熱滯治鬱結氣痛，秋末冬季當造。

名稱	（每斤計）改淨斤兩	產地	特點及用途
荷豆	十三兩	廣東 華中	即荷蘭豆莢，多產於春季，功能與豆苗同。
鮮蓮	大蓮十二粒 小蓮九粒	廣東	產於夏季，味清香，健脾胃，固精，多用於配冬瓜盅及川湯。
夜香花	六兩	廣東	四月中旬至秋八月均有。清香可口，能治眼熱病。
味菜	十兩（去葉）	廣東	用大芥菜醃製，咸酸爽口，多用於炒製肉類。
干葱	十二兩（去帶剝衣）	廣東	用大紅頭玉葱製成，多用於料頭及配裝煲仔菜式
生蒜	十二兩（去頭尾）	華北華中 華南	有特殊氣味，驅蟲殺菌，北方人較多食用，廣東人多用於炆香肉。

生菓類

名稱	生產季節	產地	特點及用途
菠蘿	夏天	東南亞 南洋一帶	味香甜，有助於滋潤臟腑，解熱除燥，可配甜菜或冷盤、沙律。
西檸	全年	美國	味酸帶芳香，有除痰養顏防壞血之效，適合於夏天酸甜菜式。
啤梨	夏秋冬季	澳洲	味香甜爽滑，滋潤解熱，多用於炒肉或作沙律用。
芒果	2月至8月	菲律賓 泰國	味芳香清甜，功能潤膚止渴生津，可用於配炒肉類或作布甸及雪糕。
椰子	全年	海南島 東南亞	椰子水芳香，潤腸清熱，可用於保鷄，或燉湯及作甜品雪糕之用。
蜜瓜	十月至三月	甘肅 美國	清香甜滑、滋潤養顏，可用作冷盆、沙律、布甸或果盆。
哈蜜瓜	十月至二月	新疆	分紅肉和青肉，以紅肉尤爲上品，清香馥郁，甜蜜爽脆，可用作冷盆沙律、布甸或果盆。
荔枝	六月至七月	廣東	以桂味、糯米糍爲上品，增城掛綠更爲罕有珍品，性補火，能壯心健肺，適用於涼瓣及冷盆菜式。
雪梨	八月至二月	天津 山東	以天津鴨咀梨爲上品，味香甜，功能潤心肺除火氣，生食清熱，熟食滋陰防燥，多用於燉甜品用。
西瓜	四月至九月	海南 台灣	清甜多汁，解暑氣清腸胃積熱，感暑發熱可作食療，多用於作夏令甜品。
木瓜	夏秋期間	廣東 泰國 台灣	清甜香滑，潤肺清燥熱，可用於燉甜品或保湯。

半製成品製作斤両

名稱	份量配搭
蝦膠	蝦肉一斤、鹽一錢、味粉二錢、澄麵一錢、生粉一錢、肥肉二両、古月粉少許、蔴油一分。
鯪魚膠	鯪魚青一斤、蝦米一両、肥肉或臘腸一両、葱花五錢、生粉二両、鹽三錢、味粉六錢、清水二両、古月粉少許，可加菇粒或髮菜。
魚腐	魚青一斤，生粉三両，鹽八錢、味粉八錢、鷄蛋十二隻，清水二十両、古月粉少許。（製法）魚肉加生粉及味粉、鹽、古月粉打至起膠，打時逐少加入清水至落完，再將鷄蛋落下，打夠身即可用匙羹拂下鑊炸，油要維持四成熱才好。
有種脆漿	發麵種両半，麵粉七両半，生粉両半，蹄粉一両，鹽二錢，加水斤一両拌匀後，待發酵四小時，使用前加油膽三両二，梘水約二錢（視發酵程度而定）攪匀，靜置二十分鐘後可使用。
發粉脆漿	麵粉一斤、泡打粉一両二錢、蛋白一隻、嗅粉少許、鹽一錢、油膽二両。
脆奶（甜底）	英粟粉一盒、花奶十二両、煉奶四両、椰汁十八両、椰油少許、牛油四両、沙糖二両、生油十両、味粉五錢、生鹽五錢、清水六十両。
脆奶（淡底）	(一)英粟粉四両、椰汁二十両、牛油六両、花奶一罐、上湯二十五両、蛋白二只。(二)英粟粉一両二錢、蛋白四隻、上湯八両、花奶四両、椰汁四両。(三)英粟粉四両半、上湯三十両、椰汁十五両、牛油六両、花奶一罐、蛋白六只。
荔茸餡	熟荔茸一斤、熟澄麵三両、鹽二錢、糖五錢、豬油二至三両、味粉二錢。
炸鷄上皮	白醋一斤，浙醋二両，麥芽糖四両。

湯羹

落煮紅桃千朵艷、
芳傾絳雪一甌涼。

湯汁製作

湯汁類

名稱	份量	用途
頂湯	赤肉九斤，味粉二兩，老雞六斤，清水四十斤，火腿四斤（起湯三十斤）。	調製鮑參翅肚等高價菜
蛇羹湯	赤肉十斤，蛇骨三副，馬蹄肉十二兩，清水七十斤，老雞五斤，老薑一斤，舊陳皮一兩，味粉五兩，火腿二斤，竹蔗一斤，圓肉五錢，（起湯五十斤）	調製蛇羹
上湯(一)	赤肉九斤，清水四十斤，老雞三斤，味粉三兩，火腿斤半，鹽一兩（起湯三十斤）	適用於較名貴的菜式
上湯(二)	赤肉四斤半，火腿二斤，鹽一兩，牛肉四斤半，清水四十斤，老雞三斤，味粉三兩。（起湯三十斤）	
上湯(三)	赤肉六斤，火腿二斤，鹽一兩，牛肉三斤，清水四十斤，老雞三斤，味粉三兩（起湯三十斤）	
上湯再燉	上湯一斤，赤肉二兩，田雞前爪三兩，雲腿五錢，瑤柱一兩。（再燉）	適用於高級清湯翅、鮑翅。
二湯	用上湯渣再炆，湯骨二十斤，清水一百四十斤，蝦米八兩，湯牛肉十斤，味粉十兩。（起湯一百斤）	適用於普通菜式
獻湯(一)	上湯廿兩，鹽六錢，味粉一兩，砂糖三分	天冷用
獻湯(二)	清水十二兩，鹽七錢，味粉一兩半，，糖一錢。	天熱用
獻湯(三)	淡湯三斤，味粉四兩，砂糖一兩，古月粉一錢，鹽二兩。	適用於炒菜作獻汁之用
西檸汁	白醋五斤，檸汁兩瓶，鹽一兩，清水五斤，砂糖五斤，西檸五個，檸檬黃水適量。	多用於煎軟雞及軟鴨
京都骨汁(一)	清水十二兩，鎮江醋二支，糖二斤，鹽一兩，茄汁半斤，味粉一兩，浙醋一支，西檸兩個絞爛。	用於配製京都骨。
京都骨汁(二)	浙醋一斤，砂糖八兩，喼汁一兩，美極醬油一兩，橙黃水適量。	
香糟汁	紅米糟六兩，冰糖二兩，露酒五錢，味粉二錢，紹酒一兩，香檳酒兩半。浙醋三兩，橙黃水適量。	用作配製糟汁菜式
香橙汁	鮮橙二十五個，西檸二個（全部搾汁）細七喜汽水八枝，屈臣氏橙蜜一枝，吉士粉一錢二分，砂糖八兩，鹽六錢，味粉二兩，雲呢拿油一兩，煮溶攤凍入雪櫃存放。	用作配製各種肉類。

名稱	份量	用途
柱侯醬	乾葱頭一斤絞成茸，用油爆香，加入磨豉十斤，蔴醬三斤，海鮮醬三斤，大南乳五件（先搓爛），爆香煮透即成。	適用於多種炆扣菜式。
糖醋汁(一)	白醋十斤，喼汁一斤，橙紅水或橙黃水適量，片糖七斤八兩，鹽二兩，茄汁二斤，西檸五個。	適用於各種甜酸菜式，如生炒骨、咕嚕肉，厦門米。
糖醋汁(二)	白醋十斤，茄汁一斤，酸梅四兩，片糖五斤，喼汁一斤，鹽二兩，山渣片廿五包，OK汁六兩。	
牛柳汁(一)	洋葱六兩，西芹六兩，香芹六兩，紅椒一兩，八角五錢，草果五錢，甘筍六兩，清水六斤，煮成五斤後除去渣。再加茄汁三斤，喼汁四兩，OK汁二支，鹽二兩，糖二斤，味粉三兩，砵酒三兩，美極醬油三兩攪勻煮滾	適用于配製中式牛柳，果汁豬扒。
牛柳汁(二)	西芹，甘筍，洋葱，番茄各六兩，加干葱二兩煎水八斤，得汁六十兩隔去渣，加味粉二兩，鹽二兩，砂糖十兩，茄汁十二兩。OK汁一支、美極醬油一兩，橙黃水適量。	配製中式牛柳。
乾煎蝦汁(一)	茄汁十二兩，OK汁一兩，喼汁一兩，鹽四錢，味粉六錢，糖三兩，搭牛柳汁十二兩。	乾煎蝦碌（十席用）。
乾煎蝦汁(二)	茄汁二斤，沙糖六兩，蔴油一兩，喼汁八兩，味粉三兩，OK汁四兩，鹽一錢，橙黃水適量。	乾煎蝦碌用（約夠廿五席用）
海鮮豉油	上等生抽一斤，味粉三兩，糖兩半，芫茜、鯪魚骨煎水二斤，古月粉三錢。	蒸海鮮淋汁用。
咖喱(一)	生羌一斤，蒜肉一斤，乾葱一斤，紅椒一斤攪碎，用十斤生油炸乾去渣留油，另用咖喱粉五磅，黃羌粉，芫茜粉，紅椒粉各一斤，丁香粉、豆扣粉、沙羌粉、大茴粉、小茴粉，各二兩，加入炸油煮透。	適用於多種咖喱食品、如雞、牛腩、貴刁、星州米等。煮咖喱時注意要用厚身的煲。
咖喱(二)	蒜肉四兩，乾葱頭肉四兩，羌四兩，紅椒三兩，洋葱五個同攪爛成茸，用牛油一斤炒成金黃色，再加入咖喱粉二瓶，咖喱油一瓶，丁香粉、八角末、陳皮末、玉桂末、黃羌粉各五錢及麵粉一磅同煮至麵粉食飽油後，再加花生醬一瓶，椰茸八兩（先用牛油炒黃），花奶一罐，芫茜、葱少許同煮香，加入清水二斤半（要鑊勻不要黏底），再加入熱水直至濃度適合，再用慢火保兩小時。	

名稱	份量	用途
凉辦獻	鹽五分，味粉五分，蔴醬一兩，海鮮醬一兩，花生醬一両，芥辣二両，砂糖両半，糖醋二両，西檸四分，個以攪拌機打勻，入雪柜雪凍。	凉辦菜式用。
辣椒油	秋天用雞咀椒一斤，春夏用乾牛角椒一斤，新鮮紅椒一斤，蒜肉一斤，干葱肉一斤，全部攪爛後落鑊炒香，加生油七斤半同煮香，再加生鹽十二両，味粉十二両，砂糖十二両煮溶盛起。	用於點吃食品。

肉類醃製用料

肉類醃製用料

名稱	份量
水律蛇片	蛇片一斤，食粉一錢二分，鬆肉粉五分，鹽八分，糖三分，味精一錢。
禾花雀	花雀一打，鹽六分，葱羌各三錢，露酒五錢，生抽二錢。
蝦球	(一)蝦肉一斤，加食粉三錢，梘水二錢，清水四兩攪至起泡醃四小時，撈起再漂水三十分鐘後索乾水，下鹽一錢，味粉錢半，蔴油古月粉少許，將蝦轆擦拌醃，再落粟粉二錢，拌勻(切忌落生油，否則蝦身變黃)。 (二)蝦肉一斤，加硼砂二錢、食粉二錢拌醃三小時後，漂水至蝦身爽硬便可撈起用布索乾水，再落糖三錢。
蝦仁	蝦肉一斤，食粉五分，味精一錢，粟粉二錢，蛋白一隻撈勻。
帶子	(一)帶子一斤，食粉六分，食鹽一錢，味粉一錢，生粉二錢，硼砂分半，糖二分，蛋白一只撈勻，後加生油三両。 (二)食粉八分，鹽五分，味粉錢半，砂糖一錢，粟粉二錢，蔴油古月粉少許
牛肉	牛肉一斤，食粉二錢，味粉一錢，粟粉三錢，鹽一錢，糖二分，清水四両，鬆肉粉五分，鷄蛋一隻，生油二両後下。
牛柳	(一)牛柳一斤，食粉一錢，鬆肉粉一錢，粟粉四錢，味粉錢半，鹽一錢，砂糖一錢，[illegible] (二)牛柳一斤，食粉錢半，鬆肉粉五分，鹽一錢，糖一錢，味[illegible]粉一錢，生粉三錢，羌汁少許，露酒三錢，老抽一錢，鷄蛋一只

名稱	份量
鮑魚螺片	片淨螺片一斤，食粉七分，味粉一錢，鹽一錢，鬆肉粉四分，英粟粉二錢，蛋白一只(象拔蚌適用)。
肉片	肉片一斤，食粉一錢，味粉一錢，鹽一錢，糖三分，生粉四錢，水三両。
豬扒	豬扒一斤，食粉錢二，味粉一錢，鹽一錢，糖三分，吉士粉三錢，生粉三錢，雞蛋半只。
椒鹽骨	豬排一斤，鹽一錢，糖四錢，味粉一錢，鬆肉粉五分，露酒五錢，五香粉五分，蒜茸三錢，食粉七分，生粉三錢。
雞肉	雞肉一斤，食粉一錢，味精一錢，鹽一錢，糖三分，生粉四錢，生油三両後下。
凍龍蝦肉	龍蝦肉一斤，食鹽八分，硼砂五分，味粉三錢，食粉五分，同撈勻。
豬生腸	豬生腸一斤，清水一斤，梳打一両，醃三小時後漂水三小時。
凍生鮑魚	鮑魚三十磅解凍後用清水浸過面，加入食粉一斤拌勻，醃八小時後用水冲洗乾淨，落鹽、糖、味粉、冰糖、蠔油煲烤。(一磅煲好得五両半)
烟鯧魚	鯧魚一斤，老抽一両，生抽一錢，味粉五分，紹酒一両，砂糖一両，(香芹五錢，生葱、乾葱、洋葱、生薑、芫茜各五錢)攪碎要汁，沙羌粉，陳皮末，古月粉各五分，西檸一薄片，橙黃水適量，同醃八小時。

料頭配搭

名稱	材料
紅燒料	原只菇，羌片，火腩，筍片，蒜，陳皮，葱。
紅炆料	火腩，蒜子，羌絲，蒜茸，陳皮，葱或豆腐。
生炆料	肉絲，蒜子，羌絲，蒜茸，陳皮，葱絲或豆腐。
油泡料	甘筍花，羌花，白菌片，蒜茸，葱白。
炒料	甘筍花，羌花，白菌片，蒜茸。
吉列料	葱白米，紅椒粒，蒜茸。
四川料	蒜茸，紅椒粒加辣椒油。
玻璃料	葱絲，羌絲，甘筍絲，芫茜件另跟小料葱白米，蒜茸。
豉椒料	(大料)青紅椒片蒜茸葱白，(小料)青紅椒洋葱粒蒜茸葱白
豉汁料	蒜茸，指甲羌片，葱白(即葱頭)。
啫喱料	蒜茸，洋葱，青紅椒粒，葱白，花奶。
蒸雞料	指甲羌片，菰片，蒜茸，葱白。
蒸骨料	指甲羌片，菰片，蒜茸，葱白。
梅子料	紅椒絲，蒜茸，梅子，糖，醋，葱白。
蒸魚料	原條葱，羌絲或羌片，另葱絲。
滾湯料	指甲羌片，冬菰片或鮮菰片。
扣肉料	刀拍蒜子羌粒，南乳，磨豉。
炆豬手料	(豬手上色炸)拍蒜，羌粒，南乳，少許磨豉。
炖菇料	每窩羌一片，葱一條，雞油四両。
炖水魚料	葱一條，羌一片，肉粒二両，腿粒一両。
啫啫料	原粒拍干葱，羌片，菰片，蒜茸，柱候醬。
紅燒魚頭料	(炆)火腩，羌絲，蒜子，菰絲，蒜茸，葱絲，菜底。 (煲)菜底，羌，蒜子，葱度，火腩豆腐，磨豉。
羌葱料	羌片，原條葱切長度，用刀拍過。

香酥鴨料	生菜絲伴，葱米，蒜茸另獻。
香杧料	葱白，甘筍花，羌花。
紫蘿料	青紅椒片，蒜茸，葱白。
鴨汁魚唇	原只冬菰，郊外菜，陳皮。
上湯腎球	芫茜，羌，葱絲。
陳皮烤鴨	原只冬菰，陳皮加郊菜。
上湯焗龍蝦	（免獻）葱二條，干葱頭二只，蒜子二只，羌二片。
花彫雞	羌二片，葱二條，蒜茸五両。
煀料	筍片，原只菰羌片，原條葱度，蒜茸。
羌葱蟹	（免獻）原條葱度，拍羌片，蒜茸。
豉椒焗蟹	洋葱粒，青紅椒粒，蒜茸，薄獻。

菜譜

香蜜腿鷄沙律盅

蜜瓜捅片（香瓜盅形）
洋腿粒切、白滷水鷄肉切粒切、瓜肉挖小丸粒
拌一個洋菓粒。

哈蜜瓜麒麟火鴨

凍叉盅、海蜇拌、靚花菇、少許糖醋汁。

香梨百花卷

蝦膠打、啤梨火腿条
威化紙包炸上

梨蘋魚椰捲

用料：凍石斑条、雪梨蘋果各一
製法：先將凍魚条改成条型，大約潤一寸、
長二寸，然後加上少許味，蛋二兩、蛋一只撈勻
上生粉，雪梨蘋果去皮，切成丁半長条
型，每一条，捲在魚条間，用牙簽叉
上，用油炸至金黃色便得，除去牙
簽，生菜以伴邊上碟便成。

涼瓣荔枝蝦

荔枝一斤、大蝦半斤四兩、十六頭蝦頭一斤剝去
殼、荔枝開边、油泡四兩夜、涼瓣汁。

萬紫千紅

（素冷拼）各式靚時果、日本葛瓜、日本黃蘿蔔切瓜、加士多啤梨、車厘子、蛋黃、生菜瓜、合桃、（涼拼上）。

蘇州荔枝肉

枚肉五刀切粒、菠蘿二刀砕头、或鮮荔枝肉五個開邊、加入青紅椒小許、糖醋獻汁上、皮旦一只切六件上脆漿炸上圍邊。

冬瓜燉魚翅

瓜身十六斤、魚翅廿任隻、上湯燉瓜身至七成熟時、瓜內湯之落火腿粒刀刀、魚翅加够身、放入瓜內再落上湯加够瓜身足火上枱。

金盞蟠龍翅

頂排翅炒、銀芽螺片、川椒肉利、白鴿蛋、蝦、菌、奶。伴四邊碟上枱。

杞苗浸海皇鮮

製法：

枸杞摘選葉上湯碌，蝦班劏好放入上湯內浸熟，淋上碟，加滾油、豉油、蔥絲上桌。

翠燕盤珠

干燕二両　蝦球一両

田雞球四両　濕桂花耳一両

干燕煮起，同蛋白製成珠形，用模上。

製法：清湯上桂花耳，在其中蝦球扣田雞球，伴該燕珠環繞在傍邊。

龍王抱子

蝦肉五両　雞腰三両　蝦王半両

製法：以鮮鯇肉片開，將來捲雞腰入內，將十八件油泡熟，蝦王獻上才伴邊。

荳苗百花卷

荳苗一刀，蔥頭炒過，揸干水切幼粒，搭蝦膠切，分粒，加臘腸指甲片一片在面，蒸上碟前獻要用百花伴。

夏日聽蟬鳴

蝦膠釀鮮菰作長型件煎炸

剝開冬菇後切件作翼用 青豆作眼用

雲耳切作鬚用 拖蛋粉件蟬形

上碟獻 面灑大地魚末

煎釀明蝦扇

用薯仔比較大些，先將薯仔改成扇形，切成八分半厚，中間分開，用麵水拖後，上粉，中間釀上蝦膠，半煎炸，砌好上碟便可。

鴛鴦釀明蝦

大蝦碌去耳 改淨分兩段

頭段干煎 尾揦去殼留尾 稍改扇型

尾每隻釀蝦膠不加酒 黑芝麻貼在面炸 扮回頭尾蝦型

蒙地卡羅炸蝦

十六頭大蝦十隻 去殼留尾橫鎅
蝦肚鎅數刀使蝦身伸直、上脆漿
炸、脆漿粉半杯、大菜匙退勿燒不停手炒
炸淡鹽四刀
炸後放底 炸蝦放淡麵上
說云過 脆皮奶 撓路群伴邊
最好襯上彩燈及花草搭

花開富貴百花香

蒸好魚肚 每件約四吋 釀上蝦膠每杯
每件放上侵蒸好冬菇仔一件 排列好 蒸
熟後 拼好西蘭花作邊 打上蠔王獻
側邊拼件或排

玉簪百花鮑魚捲

鮮露筍改附長
鮑魚切片
鮑魚一片 放上蝦膠火腿及鮮露筍一條 捲
成條型 蒸熟後 用火腿汁蠔油上獻

碧波虾仁

用菠菜搅碎取汁
以汁泡腌虾仁三刀
要渗透
炒用时再加虾仁三刀幼金笋粒

妙龙虾松

马蹄肉切、冬笋切、冬菇切、叉烧粒、豆仄
切成小粒、龙虾肉切干葱、寸芽、韭芽
加小许混合各种粒形炒透、龙虾肉切粒
桂面混合炒上、银丝第一

罗汉大明虾

大虾保剪　直刀分两截
头截干煎　尾截去壳留
虾尾　改扇型
每只虾尾扇镶虾胶更不洒上黑芝麻贴元西炸
用长瓜瓜中央用直底切成水波形做分界
头尾分排列

雪花绣球

百花酿绣球　蛋
奶奶　西兰花件围边
高腿伴上樱奶雪耳
再打上白汁蟹肉献

粉絲蝦煲

明蝦一斤、

蔥段三兩、蒜(煲)

粉絲四兩料。薑米少許、蒜末五分、柱侯醬

許、蠔油、胡椒、酒、鹽、煲。

水晶紙包蝦

中蝦仁五兩(蝦肚用橫界數刀)

威化紙捲蝦(兩邊)上面用豬油加蛋白炸。

生菜絲伴。一花邊。

生抽焗中蝦

明蝦中蝦一斤、

蒜茸一兩、薑米五分

生抽三兩、美極豉油五兩、鹽少少

焗乾。完畢。

津菜百花鑲

津白十件(去根去葉)

搓蝦膠三兩加味精粉、

拉油爆稔

郊菜四條伴

蠔油酥扒。

香蓮酥蝦丸

材料：蝦仁斤 青蓮半隻
麵包半條

制法：先將蝦仁及香蓮剁成十二粒。
麵包切幼粒備用
用蝦膠包住香蓮粒後，用上麵包粒炸熟即成「可用麵包糠代替」

銀菜露玉帶

材料：帶子斤 露筍 青洋葱粒
一刀半郁平的量

制法：先將半郁擲好，炸成在巢。
生菜在伴邊備用。
帶子一開二。露筍切斜角粒開。
油泡好。將帶子走油後，全部
配料一齊炒好，放入巢內

蒜子牛油焗蝦砵

材料：基圍蝦斤 蒜頭四兩
牛油四兩 蒜蓉
洋葱粒少許

制法：將蝦剪去頭腳 用植油將蝦炸成熟 將蒜蓉溫
一倍份量之湯加進清後打勻
將牛油蒜蓉爆香後倒進已打之雞蛋伴好 將蝦放入雞蛋
一齊倒入砵仔中並勤一再放于焗爐內焗至金黃即成

漢堡蛋釀金蠔

大蠔要用十隻 洗淨抹乾身
放滾水內灼 去仔 用冲加粉搓埋
蠔上打好蛋後 再半熱炸
蛋沙撒菜伴邊

貴妃醉蝦（是一種海鮮宴式特出之食法）

用料：生中蝦或生圍蝦、花彫酒一瓶、加少許拔蘭地備用、二湯一碗加薑片洋葱蔥少許紹酒備用。

製法：用一個有蓋玻璃荷、將生蝦放入內、在各人客面前放入紹酒、等蝦醉後、放入滾湯灼熟便可、再將灼蝦的酒湯加少許蔥香菜、用小碗盛載奉客飲用。

荷蘭鳳尾蝦

黃皮黃心芽菜仔
中蝦留尾拍扁壁
上麵包糠炸
入脆漿 每只要
芽加每初作

玉液菠蘿蝦

用料：中蝦用二十只洋腿一方、切二十條。
鮮冬菇切二十條、碎頭菠蘿二件。
切二十條。

製法：先將中蝦用刀將蝦背搨開邊、不可搨離、然後用汀麵塗搽、用蘇梳將蝦搽扁成日字形、並把洋腿冬菇菠蘿片合一放在蝦上面捲成筒形、用炸爐炸熟至有些少金黃色取出、打奶油獻上碟時、以蛋皮和車厘子伴邊。

奶油獻料：生油一兩、麵粉五錢（炸過）、鮮奶或花奶三兩、上湯或滾水一斤、調合味打獻便成。

鉄板烟肉帶子

（例牌計）

用料：烟肉六条、大粒帶子八粒、黑椒粒少許、洋冲丝18刀 花簽六支。

製法：先將已滚過之帶子，用滚水拖过，用干布抹乾，每粒帶子用一片烟肉捲起，最後將花簽穿過，將其固定，然後燒油約六成滚，將烟肉帶子放下，待其轉微黃色時倒起，洋冲墊底，烟肉帶子放上，另打黑椒汁上，於上桌時淋下即成。

鉄板鱼露蝦

用料：生圍虾刃大隻、鱼露汁少許、冲丝、姜丝、甘笋丝、紅椒丝、元茜少。

製法：先生捏之圍虾去头壳、留虾鳳尾、用刀將虾背界開，使成扇形之鳳尾虾待用，將各類丝料撈好用小碟盛上，準備汁杯二只，以盛鱼露汁、另一只盛生油少許，再燒起一塊鉄板備用，先將生虾走油，勿太熟，撈起、用另一小碟盛上，全部用料立食客面前逐一放下，先燒生油於鉄板上，再放下丝料、生虾放丝料上面，再淋上鱼露汁即成

翠綠釀魷筒

韭菜用水拖熟、釀入魷筒內、原只放入油炸熟切件後砌回原只、上蠔油獻。

海鮮石榴果

蝦粒、帶子粒、蚧肉、魷粒、韭王、芋粒、炒成熟餡備用、蛋白、生粉、鮮奶、攪勻用小鑊煎好蛋皮；用蛋皮包上海鮮熟餡造成果形，用韭王扎口、再蒸熱後上湯獻、菜伴、

東瀛艷陽紅

用蝦膠包日本蚧柳肉、再用腐皮包圓形、上少許生粉炸、炸好切斜片、生菜絲伴、跟淮鹽喼汁、或酸甜獻。

蜆介椒鹽釀吊片

鮮魷用蝦膠釀吊片十件

將釀好的吊片炸熟放些少紅椒粒、淮鹽起鑊上碟。另跟蜆介生菜片上

糯米釀鮮魷　小菜　或可作堂席用

鮮尤一隻重約弍斤、臘腸二、臘肉半兩、糯米四兩
先將鮮魷袍骨洗淨、抹乾水份候用。
糯米煮熟、臘味切粒拌勻、拌飯並調味將完
釀入鮮魷肉、再燉後放入蒸籠先蒸一分鐘、
使其定形、然後取出以沸油不停把淋在鮮尤肉
把油淋至熟透、切成一片片、砌回原隻魷魚狀、
洒上芫茜生菜並伴作為點綴、即成為可觀
可口之小菜。

芙蓉魚柳

魚肉粗條粒肉、蛋白四只、鮮奶四兩、混合拌勻加入
魚柳、慢火入油炒上、炸米粉底、腿茸芫茜面。

烟肉石斑捲

用料：烟肉三兩、斑肉五兩、石斑十件、
製法、烟肉捲斑肉、半煎炸上、生菜並底。

禽

五液早朝聲入夢、
一江春水暖先知。

發財銀杏乳鴿王

用料：鴿王乙只、白果、蘑菇、冬菇、干貝、
香菜、蒜茸。
做法：將鴿劏好去內臟，白果去殼、
烚熟、蘑菇、冬菇切粒，加香菜蒜茸
調味，塞入鴿肚內，上鑊走油後放
入砂窩加火腿，梅上湯扣三个鐘後，
灼西蘭花伴邊就可上桌。

大千爆子雞

雞件、紅椒粒、青椒丑、洋沖乃一兩一斤粒

豆豉略製作，加魚醬、辣椒干粒

珍珠雞翼球

鮮雞翼去骨，味粉、幼鹽醃透（十件），蒸熟

糯米飯切混合蝦膠，時醮入雞翼內，炸上、炸脆

菜心作羅漢齋加圍邊。

雪點紅梅腎丁

肉粒、冬芽、冬菇粒一刀、腎丁集

沙葛粒、青紅椒粒。

脆皮八寶私來鴨

東江菜之 用光屋鴨身

先將皮遍水抹熟醬水後，

拆過，再將蒸熟肉粒、配料

餡料塗於身棗大內肚

內，扒掃身後，其上脆醬

一炸即成，另要上

生菜及伴邊

鹿鳴酥雞

光雞剃骨用

雞肉、大魚肉、叉燒粒、冬菇

拌好後攪勻，釀上雞皮

拍干粉，炸切件上，另跟燒汁

紫羅蘭香鴿

材料：肥乳鴿六只、子羌洋葱

青紅椒一兩

制法：將乳鴿起肉，肉改成條，醃過。

首先將件後入味，上粉，炸起作

骨，鹿鴿改走油後，與配料

一齊炒起，蓋于炸骨上，即可

百花琵琶鴿

乳鴿1只、蝦膠4両、肥肉二両、麵包糠、用姜葱酒醃半小時、上蝦膠蒸熟、再上乾粉炸至金黃色斬件上碟、伴芫茜

元貝荷香雞

用料：清遠雞1只、鮮荷葉、干貝、冬菇、姜葱。

做法：將雞劏好起球、改好荷葉、冬菇切条、調好味、荷葉包好、放入焗爐焗十五分鐘熟後上碟。

蟠龍牡丹雞

光雞1只、開起肉切片、雞肝四両、分4件、做法與生扣鴛鴦雞同。

荷胆二両、蝦黃2両、蝦肉三両、献上。焗腿蝦仁拌。

燒味腿切片拌。

隔水香妃雞

開背雞1只、醃料：姜葱絲、芫茜、西芹二両、生鹽一茶匙、味粉一茶匙、花油少許、以鹽上一茶匙、紹酒2両、起碼醃一小時、蒸上斬件、荷胆拌、姜葱絲面、淋滾油、原汁打献。

脆皮百花鷄

炸鷄仔，原只吊干皮，起肉，釀蝦膠九刀，炸，
斬件上碟，另跟蚝油，獻，拼彩碟邊。

菊花石榴鷄

每席仔拼用料：鷄粒半刀，蝦肉弍刀，豬粒一刀，
地果一茶匙，冬菇粒三刀（用豆粉勻過起水
揸干）腿茸不少，蔴油，古月粉，豆粉，湿生粉，生
油小許，大菜魚肚切幼粒，全部合埋，分仔拼
色，梨二只有皮仔拼，鷄呈石榴型，湿生粉一刀，並成
蛋皮，煎干的，再用上湯滾透，方可包起，湿
粉豆或韮菜扎，加炒蛋芫茜上頂，蒸熟一，淋芡，獻菊花仔

金錢香酥鷄

燕蕾 小半均可

鷄腿肉三隻 片開厚薄均勻
洋腿 三刀分六份 長条形

淹料（花椒八角各少許
干葱用生姜五分
將以上物揸碎
紹酒 味粉 白糖 胡椒
食鹽五分 生抽 一兩 月粉少許

先將鷄肉落淹料內十小時
然後取出抹干淨 再拈起鷄肉
排開塗上蛋黃及粟粉漿
每隻放洋腿二条 成為長条型 再用布捲實
落蒸籠，蒸約廿分鐘取出 再上脆漿 慢火
炸至金黃色 便可切成厚圓片上碟
拼上芫茜蘿蔔花些即成

檸檬雞鏈

小菜 四季適宜

先雞肉五兩 蝦仁二兩 火腿少許

製法：

雞要片薄 調味略淹 抹上蝦仁 火腿放上

加少許脆漿捲成條型 用手揉緊再

端開口處 酒少許粘粉

投入猛油鑊內炸至四分鐘 金黃色便成

檸汁落芡

伴邊：菜遠、青瓜、菠蘿、檸片俱可。

滋補鹽焗雞

光雞一隻

光雞先須吹乾 再放落老葱 玫瑰露 在

雞肚內 後封好雞肚 免汁會溜出

用紗紙包裹 全隻雞 放入大煲鹽內

再放入粗鹽蓋好焗

焗好後 由侍應生 在席枱上 在盅取出 盛于

大碟上 再用刀叉打紗紙 打開後

示給人客看後

再取回廚房 斬件上枱

籠仔荷香棉花鷄（大菜）

鮮鷄起肉改成骨牌型、母約奴、火腿件、雲腿片件、蝦膠好、魚肚改骨牌形、母約炒件、冬菇好、小北菰件

製法：鮮鷄肉淹好調味、魚肚用湯煨過、用桃鮑籠加鮮荷葉底、用以上各料砌麒麟型、落籠蒸熟、菜伴、埋獻上。

鴻雁哺群雛

燒鴨耳、燒鵝鴿片、鴿放中央、邊圍燒鵪鶉、伴花、芫茜。

紫蘿鴛鴦

主料：燒鴨半只、滷水鴨半只、原個教子乙、鴨拆骨起肉、將菠蘿去皮切片（切片成兩寸乘一寸）

製法：燒鴨起骨後切件兩寸乘一寸、燒鴨夾菠蘿片、滷水鴨配子薑片、梅花間竹排砌碟上（注意鴨由去淨）、

汁：豉油、刀、滷水、炒、調味打獻（半茶杯計）、若半隻、配搭則上座配下座。

京都水餃鑼子鴨

開背光鴨、沿耳去大骨、薑汁酒煎、滾、白鴨底、加芫葱、火腿片、香肉炒、冬菇炒、大湯、同煲熟、後下水餃以上

名稱	材料斤兩
牡丹雙乳鴿	大鴿二只起肉，蝦膠七兩印百花鴿型，蟹黃蟹肉各二兩打獻。
瑞紫重臨鴿	大鴿二只，山瑞六兩，菇筍料紅燒，菜膽八兩伴。
玳瑁燒雙鴿	大鴿二只，冬菇一兩，鱉皮六兩，菜膽八兩伴，紅燒獻。
嫣紅百花雙鴿	大鴿二只起肉，蝦膠八兩，蟹黃一兩，蟹肉一兩。打獻。
秋江雙美鴿	紅鴿二只拆骨，香酥蓮子蓉七兩，釀炸拼花邊。
珊瑚雙乳鴿	鴿片二只，蟹黃二兩，蟹肉二兩，蛋白十只，鮮奶一枝炒。
白髮齊眉鴿	紅鴿二只，發菜四兩，菜膽八兩伴。
琵琶抱恨	紅鴿二只，柚皮三件扒。
四川乳鴿	火腿粒一兩半，冬菇筍片，羌葱紅椒二只煀。
五族共和鴿	燒鴿一只，炸雞半只合拼，冬菇二兩，泡蝦球七兩扒菜伴邊。
含笑雙乳鴿	（白汁獻）白菜肉三兩，菇粒五兩，腿粒五兩，蟹肉八兩，全鴿二只，炸豆腐十二件伴。
竹絲鳴琴	大鴿兩只起肉切絲八兩，西芹或銀芽或筍絲九兩炒。
八寶燒雙鴿	頂鴿二只燒斬件上，燒雲[illegible]二兩半，燒雞干四兩伴花邊。
紫蘿蜜煎鴿	頂鴿一只，子羌二兩，菠蘿二兩，蜜糖二兩，羌葱料煀。
淞江雙乳鴿	鹵豬仔脚六只開十二件，煀雙鴿，菜胆八兩伴。
玉蝶藏梅	鴿絲一只，桂花耳五兩，鴿蛋十二只炒。
雲蝶雙飛	全鴿一只，糯米五兩，蝦米五錢，腊肉一兩，炖燴扒上菜胆八兩。
佛祖尋母	紅鴿一只，鴿蛋十二只，菜胆八兩。
母憑子貴	泡鴿一只，鴿蛋十二只伴泡料。

名稱	斤兩用料
當紅炸子雞	龍崗雞一只（毛重三斤）威化件。
正式鹽焗雞	龍崗雞一只（光雞二斤四両連件）。
菜胆上湯雞	光雞一只（二斤）菜胆八両。
金華玉樹雞	光雞一只（二斤四両）火腿一両半，蘭心八両。
生扣鴛鴦雞	光雞一只（二斤四両）起淨肉十二両，蒸骨底，火腿二両。菜胆八両。
蠔油手撕雞	光雞一只（二斤四両）起肉十二両，炸骨底，菜遠六両。
江南百花雞	原隻雞皮（釀蝦餃十二両）蒸蟹一斤起蟹黃一両二錢，蟹肉一両，夜香花數朶上面。
上洋片皮雞	刲雞三斤，皮蛋二只，酸羌両半，燒雲腿二両半，威化底跟千層餅。
四寶片皮雞	刲雞三斤，雞肝三両，雲腿三両，鵲肉一罐，脆奶十二件，威化底。
鵲肉片皮雞	刲雞三斤，鵲肉一罐，方飽數片，炸麵包做鵲肉多士。
荷葉香妃雞	原只雞起肉二十四件（骨排形）火腿片二両，雞肝六両切二十四件，芫茜，葱，夜香花共分二十四包，用荷葉包上。
雲腿荷香雞	光雞斬件，火腿片二両，羌片蒜茸，芫茜葱，菇片，夜香花，大荷葉包起蒸。
蜜汁子羌雞	光雞斬件，子羌六両，蜜糖二両，羌葱蒜料（玻璃窩上）。
紫蘿蜜煎雞	光雞一只開背，子羌三両，菠蘿四両，蜜糖二両，蠔油五錢，紹酒二両，地魚末。
香葱太白雞	光雞，紹酒干葱鹽味各，茶匙拌醃蒸熟斬件，羌葱放上面淋熗油。
菜胆花雕雞	光雞一只上色走油，羌、葱，干葱蒜肉頭，菜胆八両伴邊，打花雕獻。
維他命子雞	上湯雞一只，菠菜十二両，伴蕃仔鮮茄各三両，打喋喱鮮奶獻。
八寶片皮雞	刲雞三斤，鵲肉多士十二件，窩貼蝦十二件，燒雲腿二両半，雞肝四両，拼花邊。
生扣麒麟雞	光雞起肉十二両，火鴨肉三両，冬菇片二十四件，菜胆八両伴邊打琉璃獻。
脆皮糯米雞	全雞一只，糯米三両，冬菇一両，蝦米五錢，潤腸一條炖熗上皮炸。
喋喱炆子雞	碎雞一斤，蕃仔六両，花奶椰汁喋喱，牛油，青紅椒，蒜料炆。
玉液仙島雞	上湯雞一只，芥胆八両，鮮菇六両伴打奶油獻。

金錢馬尾牛

馬尾牛肉一斤 日本金菰三両

洋葱粒 冬菰粒

沙爹醬 炒上

串燒馬尾牛

馬尾牛肉切 沙爹汁開

味稍腍 切粒一吋

淩邊用竹簽穿上

拉油上沙爹汁

炸蒜仔条伴邊

紙包牛柳条

炸蒜茸開 牛柳開 大葉三両 各分切十条

用洋葱 青红椒粒 牛油 椰汁 花奶 透碼埋熟獻

威化紙分包條 上碟 醬菜炸 生菜包伴邊

鐵板西汁牛肉捲

箔牛柳片捲洋腿一条 芦筍一条 去節 並三口

先用二湯滾熱 鐵板放上 洋沖邊 把熱牛柳

捲放上 張西汁上枱 倒落鐵板上口

脆皮香荔牛柳条

十件計料 炸荔芋条式刃 牛柳条式刃

生菜伴邊 上碟 脆炸上

大葉菜一刃 洋沖 青红椒粒 牛油 椰汁

花奶 埋獻

掛爐牛柳絲

用料：牛柳絲四兩、牛柳汁四兩、

製法：先將已淹起之牛柳絲、以蛋少許器撈過、然後上生粉、一定要每條都上厚生粉、燒極生油將之炸脆、再澆以牛柳汁於其上蓋撈即成。

金菇牛柳捲

製法：日本金菇菜、菇絲、韭菜先調味撈好用淹過牛柳片包成卷形、上少許生粉拉油熟後、打京都汁獻

紫菜牛柳捲

用料：日本紫菜、雞條、牛柳、淹好調味、牛沖片、

製法：用紫菜捲雞柳條、牛柳條、加少許牛沖片蒸熟、打消蚝油獻、菜伴。

醬爆豬根仛

材料：生豬根大的、甜麵醬、青蒜一兩、豆瓣、柱侯醬、南乳少許

製法：將豬根放熱鍋切厚片。再以八角、陳皮、桂皮將其焯之後至滾中易半變白，即起再以葱、蒜、青紅椒及各種醬料爆一會

家鄉煎藕餅

材料：蓮藕去皮六兩、絞豬肉、肉粒、香菇、芫荽、生粉少許

製法：將蓮藕磨成茸。另將已打好之絞肉及肥肉拌勻放下，加適量味料，然後將材料拌勻，分成十件，以保鮮紙壓成餅，放平鍋上煎熟即可

雪影紅梅

腎、豬十兩、大豬肚仁四個

油泡腎、淨肚仁。

富貴百花開

羅漢上素放中央，百花蝦膠圍蘭花伴邊。

錦繡玉荷包

枚肉切粒、蝦膠二兩、紹菜、紫菜切方形六張，以魚茸混合用紹菜紫菜包成六件，蒸熟切成條，埋獻，熟油獻。

樓福迎春賀新歲（甲子）（例牌計）

用料：大粒帶子約三刃六粒、豬腸脷二刃、混合菜碼、菜元二刃。

製法：先將帶子開邊、腸脷起肯切片仁件、各菜切片仁件、柳顧麟型、碟上加菜伴邊、打芡淋獻上。

廣進財源金滿屋

用料：蝦膠二刃、中蝦柱三刃、湿發菜五分、鵝蛋一打、菜元四刃。

製法：先將蝦柱蝦膠和好、發菜、菜元邊。另鵝旦拍乎打炸上金黃色放外欄。

日式生菜包

用料：蟹王粒一刃、鮮笋粒三刃、湿菰粒一刃、金笋粒二刃、蝦肉粒三刃。

製法：姜汁酒煮熟、麻油小許炒上、另碟生菜片十件

三式會津照

湿津以三刃、蟹王四刃、湿菰以三刃、海蝦柱四刃、蛋白13會上。

龍門夜宴（即開果米會蟹滑）

干瑤柱一斤、糯米三刃、蟹肉粉、蛋白13會上。

宮殿牡丹花

用料：西蘭花三兩、湿冬菇丝一兩、火腿丝一兩、蝦黄一兩、淮山片、蝦胶。

制法：将以上各項料用淮山札成札卷，麵上打蝦黄蝦胶敷上。（或用豆皮代淮山）

雁落田巢

用料：韮王一两、湿冬菇丝一两、湿木耳丝少、金笋丝三两、火鸭丝三两、青红椒少许

制法：将以上料拌上、鹌旦大只伴边、用芋制成之雀巢型盛上。

竹蓮鷄子扒白菌

净鸡腰子十切、竹笙伺蘭夹切十。

桂花脊髓

桂花耳扒上、衍净脊髓。

蟹黄炒合桃田鷄片

蒸、虾仔、合桃四两、田鸡片十切、短菜元伴。

火腿會金銀耳

用料：火腿、黃耳、榆耳、上湯、

製法：黃耳、榆耳、發好切片，火腿切片，先將兩耳滾過加上湯煨，後放入火腿片起護底上窩內上桌。

翡翠如意球

用料：浸榆耳三両、豬肉三両

製法：將榆耳切成十件擺好，用生粉少許墊底，每件釀上豬肉少許，每件灑上火腿茸、生菜、蔥茸、打琉璃芡上菜，元伴邊。

家鄉腐皮餸

汁耳粒沐、笋粒沐、冬菇粒沐、磨菇粒沐、馬蹄粒一両，炒匀未爆油埋芡，付皮包十件，半煎炸上，生菜伴边。

家鄉鯪魚餸

潤腸(熟)両条，鯪魚膠四両，搽潤腸炸，切棋子形，生菜伴，花边。

香檳肉排

腩排十斤、味粉馬力、生盐一两、食粉半两
吉士粉五钱、沙爹粉五钱
小七喜汽水弍支、青珠仔一支、温泥拿油一汤匙。

家鄉脆肉脯

枚肉四两、马友咸鱼肉四钱、虾米一两、粟粉一钱
（切勿落盐）打肉饼成薄形、上脆浆炸、切件上、生菜伴。

鮮奶椰汁白肺團

原個白肺、灌椰汁鲜奶入内炖熔
扑上、用匙羹食。

發財金錢

先將豆腐圓形，釀蝦肉四錢上（去虾头及壳）、两便接
成金錢形、加青菜芯、芫荽、上湯獻
菜伴

鳳子仙胎

白鴿蛋仁炒「荷兰豆型伴」
鹽焗鴨肫子成炒

银钩珊瑚海蜇

浙江海蜇头发好
洗净 虾米扣烩

先将虾米爆香，后加落海蜇头
切段韭王共炒

梅辣茄汁（例牌）

番形茄切四方格内花切

梅菜切末，加红椒丝，柱候酱、豆
板酱、海鲜酱、糖少，葱粒煮

海蜇冷拼杂烧：例牌

火甲丝拼　青瓜丝切
熏鸡丝拼　炒门番茄丝切
海蜇丝拼

用冻糖醋汁调味，再拌乱上碟
重的麻油
面加芫茜芝麻

菜片田鸡崧（例牌）

田鸡斩件十起肉切粗粒拉油，冬笋切幼粒
冬菇粒虾米，鸡蛋一个，混合炒上，跟生菜片
拌

雪影桃花林

用料：炸香合桃碎粒，腿蓉旦白鲜奶炒上
炸彩衣，夜香花面。

蠔油荳腐餃

嫩豆付(5)件一件分三
豬肉、冬古、蝦肉、馬蹄肉共斬勻
啖搗調好味分成十份

製法：用豆付紗布剪方塊十二件，將一小塊荳放在平紗布中間，再放入一份肉料，包成餃形，撈在碗中加入小小湯，再蒸約十分鐘，解開紗布，將餃子撈在碟中，另將蒸餃子之餘汁，打蠔油獻上菜伴邊。

金圓豆付

豆付一斤、菜粉二兩、旦白[illegible]
味粉少許、生抽少許、鹽少許

瑤柱少許、菜粉少許、攪勻。
素料。白菌、鮮菇、雲耳、黃耳少許，切粒，火腿、冬菇切幼。
製法。放油鑊仔燒油，(一)先落豆付一斤、(二)落素料(三)再落豆付(四)元荽、脆洋西。(蒸)

三星拱照

布豆付一切四條
冬古一切二
冬筍切條
各一件

用付皮扎住蒸熟
蠔油獻 菜伴邊

威化常包亭

外柏稍下西景木 如化粒西景木 景仔四分
地束少許、生粉二不、生抄八分、
生粉四分、大兰意粒西景木。合为枪
感化常包上。首晚炒加小許旦白
閉炒水、炒上。

天麻土茯苓燉金錢龜

用料：金錢龜壹隻重約一斤至斤、明天麻以、土茯苓以、圓肉粒以、退粒四。

製法：先將大熱水將龜放下去、稍浸取起、去邊用刀劏開、取出内臟、要原個肉斬件、再用薑片沖出水、用油汆放入金錢龜、天麻、土茯苓、圓肉粒、退粒、湯燉約四五小時便得。

附註：金錢龜有拔毒生肌、清熱毒、明天麻祛頭風、土茯苓清濕熱、金錢龜以廣西梧州出產為佳、

炖品類

名稱	斤兩用料
花膠燉水魚	水魚（毛重）一斤四両，花膠六両（切十二件）肉粒五錢，火腿粒五錢。
花膠燉山瑞	山瑞（毛重）一斤四両，花膠六両（切十二件）肉粒五錢，火腿粒五錢。
淮杞燉水魚	水魚（毛重）一斤四両，淮山一両，杞子二錢，肉粒五錢，火腿粒五錢。
杏元鳳爪燉水魚	水魚（毛重）一斤四両，鳳爪十四只，杏仁圓肉一両，肉粒五錢，火腿粒五錢。
淮杞鳳爪燉螺片	螺頭六両，鳳爪十四只，淮山一両，杞子二錢，梅肉四両。
冬瑤燉大鴨	白鴨斤半，冬瓜二斤改棋子形二十四件，干瑤柱五錢。
冬瑤燉雙鴿	燉鴿二只，冬瓜一斤改棋子形十四件，肉粒五錢，火腿五錢，干瑤柱三錢。
冬裏藏奇珍	冬瓜件一斤十二両，腎粒，菇粒，雞粒，肉粒各二両，火鴨蟹肉共両半，火腿片三錢。
白玉含珍寶	冬瓜件一斤十二両，腎片，雞片，肉片各一両，火腿片三錢，火鴨一両，菇片二両。
肘子燉冬瓜	瓜件一斤，雞脚六只，鴨脚六只，連骨火腿脚四両。
雲腿科甲	瓜件二斤改二十四件，火腿片三両。
喜鵲渡金橋	燉鴿二只，火腿片十四件，科甲瓜十四件。
三寶燉冬瓜	冬瓜二斤改棋子形二十四件，魚唇六両，鮮腎二只，豬脷二両。
冬瓜燉鮮陳腎	冬瓜二斤改棋子形二十四件，鮮陳腎各三只。
什錦冬瓜粒	冬瓜一斤四両，火鴨粒，肉粒，腎粒各二両，蝦仁一両，菇粒五錢，蟹肉一両，火腿粒五錢。
鮮蓮冬瓜盅	瓜盅（毛重）九斤，雞粒或鴨粒五両，火鴨粒両半，腎二両，火腿五錢，蟹肉二両，鮮菇二両，鮮蓮蓬二只，夜香花三錢。
八寶冬瓜盅	瓜盅（毛重）九斤，雞片三両，腎片二両，火腿片五錢，田雞片二両，火鴨片両半，菇片二両半，蟹肉一両，鮮蓮二只，夜香花三錢，腿茸洒面。
螺頭蟲草燉水鴨	大水鴨一只，螺頭四両，蟲草四錢，肉粒五錢，火腿三錢。

汾陽燉水鴨	大水鴨一只、干露菇一両。
乳液炖大鴨	光鴨一只，一斤十両，鮮奶一支炖。
一品炖大鴨	白光鴨一只，一斤十両、干冬菇一両、火肘一両半切十二件炖。
荔荷炖大鴨	白光鴨一只，一斤十両、荷花兩朵、鮮荔枝肉一両半炖。
牡丹炖全鴨	光全鴨一斤十両、鴨肫粒九両、火腿粒一両炖。
葵花炖大鴨	白光鴨一只，一斤十両、筍尖花兩件、火腿片二両、夾入葵花炖。
崑崙炖大鴨	白光鴨一只，一斤十両、火腿絲六両，冬菇（干）二両、干毛尾筍一両二錢炖。一
玉液炖全鴨	光全鴨一斤十両、[illegible]皮六両、干鮑一両半炖。
燕窩炖子雞	炖雞一只，一斤六両、干碎燕一両二錢。
鮑魚炖子雞	炖雞一只，一斤六両、干鮑魚四両。
萬壽銀河雞	炖雞一只，一斤六両、棋子冬瓜廿四只、火腿二両半十二件炖。
棉花炖子雞	炖雞一只，一斤六両、[illegible]魚肚八両炖。
花膠炖子雞	炖雞一只，一斤六両、花膠六両十二件。
原盅炖北菇	干冬菇三両炖。
花膠炖北菇	干菇二両、花膠六両十二件。
鳳爪炖北菇	干菇二両、雞脚十四只炖。
雪耳炖北菇	干菇一両半、干耳五錢。炖。
北菇炖雙鴿	燉鴿二只、干菇一両、赤肉五錢、火腿三錢炖。
花膠炖雙鴿	燉鴿二只、花膠六両、十二件、赤肉五錢、火腿三錢。
淮杞炖雙鴿	炖鴿二只、干淮山一両、干杞子三錢、赤肉五錢、火腿三錢。
雪耳炖雙鴿	炖鴿二只、干耳五錢、赤肉五錢、火腿三錢。
雪耳長春蛋	鵪蛋二打、干耳六錢、火腿絲二錢。
陳皮炖大鴨	光紅鴨一只斤半、冬菇三只、陳皮一錢、郊菜一條

香茜炖大鴨	紅鴨一只、芫茜二兩、陳皮二錢。
八寶炖全鴨	光全鴨一只斤半、干蓮子三兩、百合一兩、洋薏米一兩、肉粒二兩、菇粒五錢、腿粒一兩、炖湯上。
八寶碎扣鴨	光鴨一斤（全鴨料）。
雲菇炖雞件	雞件九兩、干菇一兩、火腿五錢。
人參炖子雞	炖雞一只斤半、人參四錢、肉粒五錢、火腿粒五錢。
花旗參炖雞	炖雞一只斤半、旗參四錢、肉粒五錢、火腿五錢。
香露炖子雞	炖雞一只斤半、干菇一兩、加露酒。
螺頭蟲草炖水鴨	大水鴨一只、螺頭四兩、蟲草四錢、肉粒五錢、火腿二錢。
冬蟲炖蜆鴨	水鴨二只、蟲草四錢、赤肉二兩、火腿五錢。
香露炖水鴨	水鴨一只、干菇一兩、赤肉一兩、火腿五錢。
上湯官燕	干燕盞三兩、上湯二斤四兩、腿茸面。
官燕鴿蛋	干燕盞一兩、鴿蛋十二只、上湯一斤四兩。

燕窩春蛋	干碎燕二兩、鵪蛋二打。
高湯魚肚	干魚肚二兩半開廿四件、腿片二錢、郊菜一條。
高湯廣肚腎球	濕肚七兩十四件、腎球六兩。
廣肚鮮鳳掌	廣肚七兩十四件、去骨雞腳十四只。
廣肚炖蘇鮑	濕蘇鮑六兩、廣肚七兩十四件。
棉花炖大鴨	白鴨一只斤半、干炸肚一兩半。
田雞瑤柱燉瓜盅	毛瓜盅九斤、毛田雞斤四、干碎柱一兩。
太史炖田雞	毛冬瓜二斤、改棋子型，上湯二斤四兩，劏淨田雞十兩、碎柱一兩、毛尾筍二兩。
三寶炖菜胆	熟白菜胆十兩、鮮腎二只、豬脷三兩、魚唇六兩。
肘子炖菜胆	熟白菜胆十二兩、雲肘六兩。
西菜鮮陳腎	熟西菜十兩、鮮陳腎各三只。
上湯泡腎球	毛腎斤四改淨十兩、羌葱絲、芫茜。
上湯泡蝦丸	蝦膠十二兩、羌葱絲、芫茜。

菓子狸五味

正菓狸以白鼻為最佳 4-5斤 日明[illegible]
四蹄不落地在樹上生活

紅燒狸掛（菓狸背下幅）约3斤
（牌皮扣底）

先將[illegible]熟透水滚八成稔再啤水
啤干水身至透成件吊干（花草伴边）
用腿肉炸透料后用乱啤酱料成件炸至熟件

冬笋頭炖肉

頭尾肉成切 草菇料一刀
冬笋切四刀 菲黄一刀

椒鹽五肝什

狸什一付 洗干净 先飛水
腊一定用白酒浸过再飛水 蒸后 鹽 起上

變冬紅扣腩

腩 前馬蹄肉 旧大蒜一刀
冬菇五只 滚古旧 旧四甲肉 菜底

藥材清燉蹄头

猪脚肉二只约刀 北芪 用
或用淮山 用杞子 吸 元肉 陈皮 吸 酒少许
要清水燉 落瓜屋一片去腥味

穿山甲五味 出產 中國 外地亦有 （大菜）

串燒鳳甲肝

成件 甲肝切片 稍切 滚过 串燒薄脆伴边

白灼山甲衣

成件 甲皮用白酒同滚生姜 啤水过清
再拖上湯灼熟 鲜古或豆豉[illegible]伴上

時菜炒甲球

甲肉 成片 菜料八刀

變冬紅炆甲肉

肉 切馬蹄肉 旧
冬菇 姜古 旧 青蒜 旧 菜底

藥材清燉頭蹄

姜 切 鲜猪肚肉 约七刀
落瓜屋一片去腥味 酒少许
人参须 或冬虫草 四只 陈皮 吸
淮山 用杞子 吸 用清水為佳

梅花北鹿五味（吉林省） 全是大菜

王宗地產「北方外蒙古」「及西伯利亞」現在多數是草鹿

鳳凰炒鹿絲 肉也切 韭王料 冬芦切 炸蛋絲底 冬菇切 旦一式蛋糖切 生面切 糖醋炸為餅 打旦糕法 上

油泡北鹿片 肉也切 小料炒起 糊 或用鮮露芦炒

串燒鹿柳 式件 肉以切 芫汁露酒醃过

黑椒鹿丁 鹿肉與馬蹄肉切 黑品料

藥材清燉鹿鞭（壯陽）男人最合用 補腎而不燥 生付子切 防党 枸 北芪 五味子亦可 或淮山切 陳皮 枸杞 一味 去蘇味 藥材方便而定 要清燉為佳

黃猄家味（全是大菜） 產地廣西省 廣東東莞縣最多

豉椒炒猄柳 豉汁四另 肉下切 芫片料

或時菜炒猄柳 肉九另 菜切 滋古料

冬芦炒猄絲 肉切 冬古 式方 冬芦切 九王切 芫荽面上 炸米粉作底

油泡猄皮 式件 油泡 以姜光用白醋酒浸过 啤水 油炸 琉璃獻上 炸芋脆作边

串燒猄柳 肉以切 式件 芫汁露酒浸过

冬芦炒丁 冬芦笋切丁切 冬古切 馬蹄肉切 猄肉 式切

藥材清燉猄骨 骨可 土茯苓切 酒少許 冬虫草 枸 任選 淮 杞 等 馬蹄尾片 去蘇味

例牌煲仔菜

红烧水鱼　例 [illegible]

大蟮煲　例 [illegible]

钳鱼煲　例 [illegible]

油鎚煲　例 [illegible]

什锦干付煲 [illegible]　例 [illegible]

[illegible] 鱼云煲　例

鲍鱼 [illegible] 煲　例 [illegible]

罗汉 [illegible] 煲　例 [illegible]

罗汉斋煲　例

芋头牛肉煲 [illegible]

生鱼鱼头煲 [illegible]

砂锅鱼头煲 [illegible]　例 [illegible]

桂鱼腩煲　例 [illegible]

桂鱼丸煲　例

[illegible] 桂鱼生付煲 [illegible]

东江豆付煲 [illegible]

荔芋油鸭煲 [illegible]

荔芋扣肉煲 [illegible]

[illegible] 鱼头煲　例 [illegible]

[illegible] 羊腩煲　例 [illegible]

猪肉猪手煲 [illegible]

蚝油牛 [illegible] 煲　例

干冲 [illegible] 煲 [illegible]

大马站煲 [illegible]

火腩生蚝煲 [illegible]

荔芋 [illegible] 煲 [illegible]

客菜

百花炸釀大腸 條 每客二錢

生炒肚尖 肚根湯 同料明

鮮茄牛肉丸 上湯 去茄三分

蠔油扒骨髓 湯

韮王蟹黃骨髓 九王份 骨髓三分 旦三元

韮王炆豆付 ①件合八 九王隻

八珍炆豆付 珍料①分 三塊

蠔油扒豆付 ①塊

羅漢扒豆付 齋料五分 豆付三塊

紅燒白豆付 肉豆 去皮一分 四塊

魚頭豆付煲 豆付三塊 魚頭二兩

花 沖縄王朝時 菓好和見沖上

鮑魚放三鮮 貴州五月仙平の只 温古三寸 野菜上木 鮑魚一寸切角 鳴上臘

梅菜肉排 梅菜三分 肉排の寸

梅菜扣肉 梅菜の身花腩切

蝦肉扣豆付 豆塊 蝦肉生切

蝦子扣豆付 白豆付 六塊 蝦子寿

鶏上扣豆付 豆塊 鶏肴芽

鶏鞋蒸豆付 鶏鞋芽 日百二百八 豆付三塊

清蒸醸豆付

蒲放醸豆付

干炸醸豆付

紅焼醸豆付

炸焼大醸豆付

石焼大醸豆付

臘焼大腸

大 10件

小 11件

三十寸

糟汁牛什 [illegible]

干炸牛丸 [illegible]

鲜炸牛丸 [illegible]

荠扒牛丸 [illegible]

玉柳鲩鱼 [illegible]

红烧鲩鱼 [illegible]

滚冲牛肉 [illegible]

鱼丸扒海参 [illegible]

荠扒鱼丸 [illegible]

生炒明脆 [illegible]

酥炸虾球 [illegible]

红烧虾仁 [illegible]

炒鸡生肠 [illegible]

三鲜扒鸡腰 [illegible]

蚝油扒鸡腰 [illegible]

什菜煲
大 白付三塊 肉片 炸肚一兩 丸料 生菜
小 白付兩塊 肉片八件 炸肚一兩 丸料 生菜

三鮮炒豬腸

生炒三冬

醃炸豬排

牛丸湯
三兩

麦魚扒海參

紅燒海參

醃甜肚尖
肚尖五兩

油泡肚尖
肚尖八兩

糟汁肚尖
肚尖五兩

干燒元蹄、

紅燒元蹄、

白汁牛柏葉

糟汁炒玄光

玉子炒玄光

特式菜單（一）

鮮菓玉鴛鴦
元茜 芝山瑰 甜合桃 火鴨片 海蜇帽

叁彩疊鮮蝦仁
炒片 油条皮 鱼片角切 虾仁十切 醬底一隻

盛化北菇雞柳
米紙包雞柳 北菇條 元茜、蔥芯

權上會生雞
燒鵝一只起片 生雞瓜切

清蒸珠斑
一尾

全家添福祿
鮑魚切、豬仔腳 北菇、鮮蝦 花膠 10.

湘蓮百合炖生魚
蓮子 百合 燜 生魚 1

玫瑰麒麟雞
玫瑰雞起肉 夾叉燒、蔗皮 以做

潮式蒸粉菓
蒸湯炒米粉 馬蹄、蝦粒 豬肉粒、冬菇粒

八仙過橋米

津梨雪蛤
千雪蛤 津梨 式個

美點進輝

特式菜單(二)

羅

名花三俠仕

玉露襯冰心

四喜賀玄婦

傳瓜採蝶蛸

蚵玉撈生翅

蠔汁津菜鮑甫

母子慶團圓

清蒸海中寶

鱆魚瑤柱蝦仁飯

蚧肉上湯生麵

精美四式點盆

杏圓冰菜萬壽菓

[illegible]

特式菜單(三)

如意菜單

菊汁龍鳳卷

鮮蝦六兩、豬肝八兩、雲腿一兩、菊汁燴上。

迷你燒蔗蝦

竹蔗弍枝、去皮剁幼、分十弍條、每條長五寸、每條中間瓤以蝦膠。

京醬爆櫻桃

田雞腿肉弍斤、辣椒、蒜茸、糖醋、酒、糖、推京醬獻燴上。

蹄肉芋子茄

馬蹄四兩、西杜弍兩、芋子八兩、赤肉弍兩、西芹弍兩、蔥生菜底。

越式砂窩酸辣翅

魚翅七兩、蝦仁三兩、芽子三兩、雞絲三兩、紅椒絲、辣油少許。

碧綠古法文昌雞

雞一隻弍斤四兩、紹酒、火腿弍兩、雞肝八兩、菜遠八兩伴邊上。

錦江荷包炖白鱔

白鱔十弍件、大碗荷葉十五張、上湯一斤半炖上。

茄子蔥花炒魚丁

石斑肉十弍兩、茄子碌、蔥花、紅椒、乾蔥頭、蒜茸。

腐皮糯米卷

腐皮弍張、開作四塊、每塊包糯米飯一兩上。

西子渡銀河

米粉五兩、芫荽一兩、火腿絲、蛋絲、蔥花弍兩、上湯六斤。

雙杏炖雪耳

南杏四兩、北杏弍兩、雪耳一兩、冰糖口。

時菜大拼盤

上等時菜、翅、蝦、什錦、可用豆、提子、蜜瓜、士多啤梨、奇異果、楊桃、蘋果、芒果等。

特式菜單(四)

精美點心拼盆

鼎湖上素

江南豚腿

萬紫千紅

月影紗窗

玉帶水晶果、
鮮蝦餃
水晶餅
腐皮卷

三菇六耳
竹笙菜元

什菜柱心，菜甫柱圍
包成鳳尾蝦狀炸上

各式靚鮮果、蜜瓜、
日本蕉、日本蘋羅白、
等切片，加士多啫哩盒、
車厘子、蕃王、麻油瓜
生果片，合拼為冷拼。

頭菜、大豆、菜脯、豬肉
陳皮、瓦缸煲湯，用豆
腐蛋白蒸月型式件
加竹笙菜遠放湯面上。

琵琶雙飲

仙兆豐年

綠野仙蹤

年年有餘

西寶炒飯

鴛鴦蜜瓜露

頂鍋雙琵琶式

北菇扒栗子、津菜底、
髮菜白菜扎伴以邊

紅燒日本溫室茄底，
炸日本大菜伴邊上

用荔芋茸捲成
鯉魚形狀，炸透、
淋豆豉汁上桌。

蝦肉、蛋白、蔥花
瑤柱絲炒飯

即兩式蜜瓜露

厨藝三十六

烹調要訣：

炒、煎、釀、爆、炸、熘、泡、燒、蒸、
燉、扣、燴、煲、烚、煑、炆、烤、煨、
烘、焗、涮、灼、滾、熬、燻、煙、鹵、
腊、醉、拼、凍、醃、扒、撈、拌、醬、

新滿漢華筵

（菜譜之一）

新滿漢華筵菜譜

午餐

羊城美點　四式（每位）

孔雀開屏盤　大

龍鳳喜呈祥　虾球北月 鸡丝五月 冬瓜五月

如意竹報長春　榆耳、竹笙、白菌、北古、黃耳、雪耳、桂花耳、羊古 [illegible]盤

大展鴻圖伊麪　奶黃肚月 豬肉肚月

双喜掛爐燒鵝　燒鵝代燒雲腿 五丁[illegible] 伴边

奶油焗海鮮飯　大

冰花燉鮮奶　每位

京菓二式

生菓二式

貢品香茶

晚餐

加官添晉爵　炯烤十弍斤

百鳥慶朝皇　干官燕廿両　鴿蛋一打

紅燒大群翅　群翅三十六両

四頭網鮑甩　干網十両

大紅片皮乳猪　乳猪七斤

妙製熊人掌　熊掌五斤

靈枝炖仙鶴　白鶴一只　蟲草一両　人參切

清蒸海上魚皇　條　麻斑或青衣

火鴨燴桂炒飯　大

上湯魚皮雲吞　大

蟹黃炖銀耳　四個

羊城美點　四式

像生時菓　四式

京　菓　二式

生　菓　二式

貢品香茗

宵夜菜式

鮑魚滑雞粥

鼎湖上素炒伊麪

蟹黃干煎米粉

中江皮蛋

積隆味蛋

金華火腿

鮮蝦油蛋

合時生菓

貢品香茶

新滿漢華筵

【菜譜之二】

第一度

先斟奉安住

玉液瓊漿

高湯魚皮角

雙飛蝴蝶

唐薇瀲瓔

红娆駝峯

金蟬玉乳

如意凝雛

金錢豹貍

梅花北鹿

鴨血木耳湯

山渣[illegible]糊 大

夏豔四式

花開富貴

福祿鴛鴦

瑞草靈芝

翡翠秋葉

琥珀桃仁の分

杏仁豆冰の分

第弍段

先輩奉仕

金魚玉液 [illegible]

銀紅細輪

孔雀開屏 [illegible]

皇母蟠桃 [illegible]

鳳凰展翅 [illegible]

錦繡紅袍 [illegible]

麒麟熊掌 [illegible]

廣松仙鶴 [illegible]

一品姿參 [illegible]

玉板魚皇 [illegible]

戊飯菜

瑶台肉餅 千枚一身 梅肉四身

百子豆腐 干切の五本 豆付梅 菜芽造 三身併

泮塘荷葉湯 細切

四 合桃仙翁露 千寿五本

夏筵の式

水晶餅

太極圓

琥珀桃仁の身

蘋葉包

甘露酥

杏仁千分の身

案格陳設

三星公

五瑞獸

の京菓

滿山合桃

江南杏梅

石硤圓眼

京都玉柿

の糖菓

佛手芝蔴

萬壽無疆

連子及第

金錢盈昌

の生菓

京滬蟠桃

龍牙馬蹄

沙田蜜柚

天津雪梨

の蜜菓

滿堂吉慶

紫花仁百

玉帶金橘

壽子青梅

瓜瓞綿綿

單尾飯麵類

長壽伊麵	濕伊麵八両（乾計四両）韮王五錢，菰絲一両干燒。
雙喜伊麵	斤両同右，打蠔油獻上。
上湯生麵	生麵五両，腿絲三錢，郊菜二條。
羗葱撈麵	生麵三只五両，羗葱五錢。
火鴨絲撈麵	生麵三只五両，火鴨絲三両，羗葱絲五錢。
蟹肉片兒麵	片兒麵四両（炸起）韮黃一両，蟹肉二両，鮮菇一両。
蟹肉干燒伊麵	濕伊麵八両（乾計四両）蟹肉二両，菇絲一両，韮黃一両。
揚州炒飯	白飯十二両，雞蛋二只，叉燒二両，蝦仁一両半。
鮮蝦仁炒飯	白飯十二両，鮮蝦四両，雞蛋二只。
鮮茄雞絲焗飯	白飯十二両，雞絲三両半，茄絲二両，洋葱両半。
雪影鴛鴦焗飯	炒底飯十二両，雞絲二両，洋葱一両，鮮茄二両。蟹肉二両，蛋白二只。
鮮蝦荷葉飯	大荷葉二件，火鴨粒一両，叉燒粒一両，鮮蝦二両，蟹肉一両，菇粒一両，雞蛋一只。
生炒臘味糯米飯	糯米五両，乾蝦米一両，臘腸二條，臘肉一両，雞蛋二只。
上湯鮮蝦水餃	水餃廿四隻，上湯二斤四両，韮黃一両。
上湯水餃湯麵	生麵二只三両半，水餃十二只，郊菜二條，上湯
上湯煎粉菓	粉菓廿四只，上湯二斤四両，韮黃一両。

福壽康寧

點心部

禮餅材料

五仁白綾酥 拾斤計

餅皮：筋麵一斤
板油四兩
水約兩

酥：筋麵一斤
板油兩

餡料：

杏仁兩
瓜肉兩
瓜糖兩
杬仁兩
芝蔴兩
桔餅兩

肥肉粒一斤
英砂叁斤
糕粉四兩
生油兩
露酒兩
水約兩

合桃酥 貳斤計

發麵一斤
英砂五兩
油白四兩
食粉一錢
臭粉貳錢
板油八分
雞蛋一隻

荳蓉黃綾酥 十斤計

餅皮：筋粉一斤
板油兩
水約兩

酥：黃豆一斤
板油八分

食用黃粉調色

餡料：

綠豆粉叁斤
糖叁斤
生油貳兩
鹽六錢
干葱頭四兩
杬仁兩
冰肉兩
水約一斤

冬蓉酥 老婆餅 拾斤計

餅皮：根麵兩
發麵兩
糖四兩
板油兩
水約兩

酥：發麵一斤
板油八分

餡料：

瓜糖三斤
糖叁斤
肥肉一斤
糕粉八兩
水約八兩

龍鳳餅 拾斤計

餅皮：[illegible]至一斤
糖漿一斤
生油六両
枧水半湯匙

入饀料以饀料之軟硬度為標準

饀料：
杏仁刅　肥肉刅
瓜肉刅　英砂三斤
瓜粒刅　糕粉一斤
杬仁刅　生油五両
芝麻刃　露酒団
桔餅旧

五彩皮蛋酥 拾斤計

餅皮：筋麵一斤
糖三両
板油五両
水約七両

饀料：
皮蛋廿隻
紅瓜八両
芝麻六両
蒜茸……六斤
四種混和
減除皮旦、芝麻、紅瓜、外
不足之數以豆蓉補够。

蓮蓉雞蛋糕 十斤計

雞蛋連殼三斤半
白糖弍斤半
發麵弍斤半

饀料：
蓮茸弍斤拗

豆沙紅綾酥 拾斤計

餅皮：筋麵一斤
糖三両
板油五両
水約七両

酥：發麵一斤
板油八両

饀料：豆沙六斤
杬仁刅　水刅

豆沙製作用料：
紅豆十斤　猪油一斤
粗砂十斤　替麵刅
油白十斤　澄麵刅
生油四斤

月餅餡料

金華腿月（八十包計）

材料：

芝麻斤半，豬油白四斤，大杏二斤，叉燒一斤十二両，金華腿十二両，生冰肉二斤半，瓜蓉二斤，瓜子肉二斤半，桔餅二両，杬仁一斤四両，合桃斤半，糕粉一斤九両，生油一斤四両，汾酒二両，檸檬葉二扎，生抽二両半，鹽一両，水一斤六両。

足觔菓月（十斤計）

材料：

熟油八両，花糖三両，砂糖二斤半，芝麻八両，瓜碎八両，麵粉二斤八両，桔餅五両，杏仁五両，加清水搓起共七斤半乃合。

附註：

共用皮三斤，餡七斤半。

（加頭）蓮蓉月（拾包計）

餡料：

蓮蓉九斤，杬肉一斤，熟肥肉八両。

附註：

一、加些少生油落去辦餡靚一些，但要在蓮蓉減去同等份量，以準確両爲原則，加蛋黃就是蛋黃蓮蓉月，雙黃，三黃，四黃隨意。

二、每個司碼秤計皮一両，餡四両。

中荳蓉月（拾包計）

餡料：

荳蓉七斤，熟肥肉四両，杬仁四両，瓜碎八両，搓埋便合。

附註：

每個司碼秤計皮一両，餡三両。

(加頭)上荳蓉月(拾包計)

餡料：

荳蓉九斤，熟肥肉八両，杬仁八両，瓜碎八両，搓埋便合。

附註：

每個可碼秤計皮一両二錢，餡三両八錢。

(加頭)上荳沙月(拾包計)

餡料：

荳沙九斤，熟肥肉八両，杬肉八両，瓜碎八両，搓埋便合。

附註：

每個可碼秤計皮一両二錢，餡三両八錢。

中荳沙月(拾包計)

餡料：

荳沙七斤，熟肥肉四両，杬肉四両，瓜碎八両，搓匀便合。

附註：

每個可碼秤計皮一両，餡三両。

鹹點類

筍尖鮮蝦餃

材料：

澄麵半斤，生粉五錢，豬油少許，滾水十両。

製法：

一、將澄麵和生粉混合盛起，倒入滾水用木棍快手攪匀。
二、將盛器倒放案板上，或用蓋蓋着約五分鐘，使熱力走匀麵團。
三、取出麵團，加入豬油少許，用手搓匀。
四、再用手將麵團搓成長條，直徑約五分。
五、將長條切開一粒粒，每粒約二錢。
六、用拍皮刀將麵粒壓成圓形成麵皮。
七、將麵皮包入蝦餃餡，用手撚成蝦餃形。
八、放入蒸籠，用大火蒸五分鐘便熟。

餡材料：

鮮蝦肉十二両，肥肉二両，筍肉二両，幼鹽二錢，糖四錢，味粉弍錢，麻油少許，古月粉少許，豬油四錢。

製法：

將鮮蝦肉、肥肉及筍肉切粒，調味，用手撻至起膠便成。

乾蒸燒賣

材料：

赤肉七両，肥肉三両，蝦肉六両，濕北菇兩隻，幼鹽二錢弍分，味粉弍錢，砂糖四錢，生粉四錢用少許水開，古月粉，疏油，生抽各少許。

製法：

一、赤肉、肥肉、北菇及蝦肉切粒候用。

二、將赤肉及蝦肉撻至起膠，再加入肥肉和北菇及以上調味品，再撻撈勻，便可包燒賣。

皮材料：

重根[illegible]二両，麵粉二両。鷄蛋二隻。

製法：

將根麵和麵粉放在按板上開一個穴，打入鷄蛋用手搓勻成團，用布或白膠袋包着約兩小時後再將團搓成條形，然後切粒，研薄便成皮。

蒸牛肉燒賣（一）

材料：

牛肉一斤，鹽三錢，糖八錢，生抽二錢，味粉四錢，梘水二分，食粉二錢，清水六至八両，生粉一両半，疏油一錢，馬蹄粉五錢，肥肉四両切粒，生抽二両，陳皮茸少許，葱和芫茜少許，古月粉少許。

製法：

一、牛肉絞爛，用梘水、食粉、鹽、清水把牛肉醃四小時或醃過夜。

二、加入生粉、肥肉粒、菓皮茸、葱、古月粉、味粉、生抽、糖及油等撻透。

三、撻時加適量清水。

四、唧成球狀，每個約九錢。

五、放入蒸籠蒸八分鐘。

牛肉燒賣（二）

材料：

牛肉一斤，菓皮二錢，生抽両半，古月粉少許，食粉三錢至五錢，梘水一分，糖六錢，味粉三錢，幼鹽三錢，清水十両，疏油少許，檸葉少許，馬蹄肉粒二両，肥肉幼粒三両，玉葱一両，芫茜一両，生油二両，生粉二両半。

製法：與（一）相同。

蠔油叉燒飽（一）

皮材料：

麵種一斤，麵粉八両，砂糖七両，泡打粉三錢，嗅粉一錢，清水適量。梘水分半至弍分半（梘水一湯匙為「十分」）。天氣炎熱，麵種發酵時間長，梘水要落多些；天氣冷、梘水則要酌量減少。梘水的份量掌握，直接影响「飽皮」的質量。）

製法：

一、先將麵種放在案板上，落梘水略搓幾吓，放在一旁，再將麵粉放在案板上面，用手扒成一個窩形，放入砂糖、嗅粉和適量的清水，泡打粉放在麵粉之上，將麵粉撥入搓勻成團，再和麵種一齊搓勻至滑身爲合。

二、將麵團搓成粗條，然後用手分成一個個，用木棍轆成扁圓形，放入適量叉燒餡，包成飽形。

三、將包好之飽放入蒸籠，用猛火蒸約八分鐘便成。

叉燒飽餡材料：叉燒八両(切小薄片)，砂糖二両，生粉四錢，清水六両，蠔油一湯匙，生油一両，生抽及老抽各一湯匙，味粉一茶匙，鹽$\frac{1}{4}$茶匙，葱粒少許。

製法：

以上各調味品和清水用盆子盛着，生粉及粟粉用少許清水開好待用，用油起鑊炸香葱粒，即倒下調味之水，待滾，將開好之粉倒下，拌搞成糊狀，落叉燒炒勻，再落少許生油便成餡。

叉燒飽(二)

皮材料：

麵種一斤，砂糖五両，麵粉五両，泡打粉二錢，嗅粉八分，梘水二分至三分。

製法：

大至與上相同。但可用砂糖先把麵種擦熔後加入其他用料。這斤両如果落梘水和清水掌握適當，效果白淨、柔軟，不黏牙，有麵香味。

叉燒飽餡

材料：

粟粉三両，生粉三両，砂糖一斤，生抽三両半，老抽三両，鹽三錢，味精五錢，生油六両，清水三斤四両，葱弍両，橙黃水些少。

製法：

先將粟粉、生粉用約八両清水開稀留用，其餘清水和各種調味料用盆子盛着，生油落鑊炸葱至金黃色，把調味料倒下，滾時去掉葱，把粟粉等水放下，推熟再加些少油離火即成。待凍透可用。蠔油落與不落隨尊意。

通常一斤叉燒片配十四両叉燒飽餡，撈勻成餡。也有一斤叉燒片搭一斤餡的。

臘味蘿蔔糕

材料：

乾黏米漿二斤，蘿蔔絲二斤，臘腸八両，臘肉八両，濕蝦米三両，鹽一両二錢，砂糖弍両，味精一両，清水五斤，古月粉麻油各少許，花生油四両，澄麵五両。

製法：

將米漿用盆盛着(用四份一清水左右開稀米漿)，蘿蔔刨絲，臘腸及臘肉切粒。這時把清水和蘿蔔絲煮滾，臘味和調味品放下，再滾時將米漿倒下搞勻，倒進掃了油的糕盆裡，蒸約一小時便成，凍後切件。

鮮蝦雞冠餃

材料：

汀麵六両，滾水八両，生粉五錢，豬油少許。

製法：

一、將汀麵和生粉混合盛起，倒入滾水用木棍快手攪勻。
二、將盛器倒放按板上或用蓋蓋約三分鐘使熱力走勻麵團。
三、取出麵團加入豬油少許，用手搓勻。
四、再用手將麵團搓成長條，直徑約五分。
五、將長條切開一粒粒，用拍皮刀將麵粒壓成圓形，成麵皮。
六、將麵皮包着餡，用手撚成雞冠形。
七、放入蒸籠用大火蒸五分鐘便熟。

餡材料：

鮮蝦肉六両，肥肉三両，筍肉二両，赤肉五両，韮黃數株或葱，幼鹽二錢，糖四錢，味粉三錢，蔴油少許，古月粉少許，生粉四錢，豬油四錢。

餡製法：

將蝦肉、肥肉及筍肉切幼粒，加入以上調味品，撻至起膠便成。

北菇雞飽仔

皮材料：

麵種一斤，麵粉八両，砂糖七両，泡打粉三錢，嗅粉一錢，清水適量，梘水少許。

製法：

先將麵種放在按板上，落梘水搓幾下，放在一旁，再將麵粉放在按板上面，用手拍成窩形，放入砂糖嗅粉，和適量清水，泡打粉放在麵粉上面，然後把麵粉搓勻成團，再和麵種一齊搓滑為合。

餡材料：

赤肉七両，雞肉四両，蝦肉三両，浸濕北菇二両（共一斤重），砂糖五錢，幼鹽二錢半，味粉三錢，生粉四錢，豬油一両，生油、蔴油、古月粉各少許。

製法：

赤肉、雞肉、蝦肉及北菇等切粒，加入以上調味品拌勻成餡。

綜合製法：

一、用手將麵團分開一個個，然後用木棍開成扁圓型，將餡包入成飽狀，（看做法）。
二、用猛火蒸約六分鐘左右便熟。

香茜蒸粉果

餡材料：

蝦肉四両，赤肉四両，肥肉二両，筍肉二両，鹽一錢半，味粉二錢，糖三錢，麻油少許，生粉少許，古月粉少許。

製法：

一、先將赤肉、蝦肉、筍肉及肥肉切成小指甲大小的片。

二、將以上材料用鑊煮熟，加入以上之調味品，打薄獻便成餡。

皮材料：

滾水八両，汀麵六両，生粉五錢，豬油少許。

製法：

一、將汀麵及生粉放在一盛器中，倒入滾水，用木棍快手攪勻成團。

二、將麵團取出，放在按板上，加入豬油搓成條形，再用括刀切開一粒粒，每粒重二錢，用酥棍開薄，便成粉果皮。

材料：

芫茜數條，蟹王少許。

綜合製法：

用皮包入適量餡加上蟹王少許及芫茜一片，放入蒸籠蒸三分鐘便成。

炸荔浦芋角

皮材料：

荔浦芋頭一斤（蒸熟計），熟汀麵五両，豬油三両，糖四錢，鹽一錢。

製法：

一、將芋頭切厚片，蒸熟用刀壓成茸。

二、加入熟汀麵、豬油、糖、鹽等，揉搓勻成粗條，切開，用手做成圓厚片，便成芋角皮。

餡材料：

赤肉四両，肥肉一両，蝦肉四両，浸濕北菇一両，雞蛋半隻，鹽一錢半，味粉二錢，古月粉、麻油各少許，砂糖三錢，生粉少許。

製法：

一、赤肉、肥肉切幼粒，如蝦肉太大亦切幼粒，北菇切粒。

二、用油起鑊，加入赤肉、肥肉及蝦肉，再加入水少許用蓋蓋着，滾至水乾，加入北菇粒及調味品炒勻，打獻，即加入雞蛋半隻拌勻便成餡。

綜合製法：

將芋角皮包入適量餡，包成角形，用罩籬盛着芋角，放入多量滾油內，炸至金黃色便成。

北菇釀燒賣

材料：

赤肉六両，肥肉四両，蝦肉五両，筍一両，鹽一錢八分，糖四錢，味粉三錢，生粉五錢，油、生抽、麻油、古月粉各少許，北菇一両。

製法：

一、將赤肉等各物切粒，加入上述調味品撻匀成餡。

二、北菇用清水浸軟去蒂，用薑葱煨過候用。

三、將餡造成球形，每粒大小隨意，然後蓋上北菇一隻於每粒面上。

四、用碟盛着，放入蒸籠用猛火蒸十分鐘便成。

酥炸鯪魚球

材料：

鯪魚肉六両，赤肉一両，肥肉一両（或腊肉二両），濕冬菇二隻，元茜、葱各二株，砂糖二錢半，幼鹽一錢半，味精一錢半，生粉四錢，麻油、古月粉、生抽各少許，清水約一両，油五錢，方麵飽一磅（切粒候用）。

製法：

一、先將魚肉剁爛，豬肉等切粒，這時用盆子把魚肉等物盛着，將調味品放下，用手撈匀，用力撻至起膠便可。

二、將麵飽放於按板上，魚肉用手唧成一個個，沾上麵飽粒，搓圓，放在慢油鑊中，炸至金黃色便成。

豉汁蒸大腸

材料：

熟大腸一斤，青椒一両，紅椒一隻，洋葱一個，砂糖五錢，鹽二錢，味粉三錢，豆豉、生抽適量。

製法：

一、先將大腸蒸（約二小時）至焾，放清水內漂十五分鐘撈起切小段。

二、青椒、紅椒、洋葱切後放鑊內爆香。

三、豆豉起鑊，放入大腸，青紅椒，洋葱炒匀上碟分好。

四、將分好之材料入蒸籠蒸四分鐘即成。

西芹鴨絲卷

材料：

火鴨絲四両，赤肉四両，肥肉二両，蝦肉四両，濕菇絲一両，西芹三両，甘筍絲一両，釀餡八両，豬油一両，鮮竹數張。

製法：

一、西芹切絲，甘筍切絲，赤肉、肥肉切絲。

二、將火鴨絲、赤肉、肥肉、蝦肉、西芹、甘筍、冬菇加味炒熟，攤至稍凉。

三、將釀餡和熟餡加豬油撈匀。

四、鮮竹一開成八張，用水浸濕，加入餡料包成條狀封口，放在鐵板上入籠蒸熟。

五、將鴨絲卷醮脆漿落油鑊炸至金黃色，跟喼汁同上。

梅子排骨

材料：

肉排一斤，砂糖六錢，味精二錢，鹽四錢，酸梅肉二錢，茄汁四錢，生粉七錢，生抽，麻油，古月粉各些少。（以上各物搞勻蒸熟便可）

煎粉菓

材料：

澄麵六両，麵粉二両，糯粉一両，生粉一両，砂糖一両，鹽些少，滾水約十四両，臭粉一錢半，豬油一両半。

製法：

先將澄麵等各物用盆子盛着，滾水撞下搞勻，放在按板上搓勻之後，放下臭粉及豬油再搓勻便可。包生熟餡炸至金黃色上碟。

脆皮鮮蝦盒

皮材料：

根麵二両，麵粉二両，鷄蛋二隻。

製法：

根麵和麵粉和勻，放於案板上面扒成凹形，鷄蛋放下搓勻成團，然後切長條搓幼，切一粒粒，用「燒賣槌」研薄成圓形，便爲皮。

餡材料：

蝦肉三両，赤肉三両，筍肉一両，肥肉一両，鹽一錢，糖二錢，味粉一錢半，生粉二錢半，古月粉、麻油各少許。

製法：

蝦肉、赤肉及筍等切成細粒，然後將以上之調味品加入拌勻，便成餡。

脆漿材料及製法：

將麵粉三両放在盆子裡，加入泡打粉二錢，鹽少許，清水約三両，生油一両，蛋一隻，拌勻成糊狀便可。

綜合製法：

將一塊皮放少許生餡於中間，然後蓋上另一塊皮，用手壓緊皮邊成盒狀，之後，將蝦盒上脆漿，放入油鑊炸至金黃色便成。

油炸鬼

用料：

根麵一斤，白礬三錢，食粉四錢，食鹽三錢，清水十両。

製法：

先將白礬研成粉末，放在清水中，加入食粉，鹽。（要用大些盆子盛着）。

一、根麵放在按板上，開一窩形，將上列之水放在中間拌勻成麵團，三小時後略搓實。

二、用刀切兩條相疊，以刀背壓一凹紋，使之相連，放油鑊炸至金黃色即可。

鮮蝦鹹水角

餡材料：

赤肉四兩，鮮蝦四兩，筍肉二兩，肥肉三兩，北菇三錢，鹽二錢半，味粉二錢，糖五錢，古月粉，麻油各少許。生粉適量。

製法：

一、將筍肉，肥肉，北菇，赤肉及蝦肉切成細粒。

二、用生油少許起鑊，加入以上肉粒，再加入少許清水煮熟，調味，然後用生粉打獻，便成餡。

皮材料（一）：

糯米粉八兩，澄麵一兩，白糖三兩，豬油二兩，清水九兩。

製法：

一、糯米粉和澄麵拌勻，用盆盛着。

二、清水加入白糖，豬油煲滾，倒入以上之粉搞勻，放在按板搓勻。

三、切成條狀，再切成每件重八錢。

綜合製法：

將皮包入餡成角形，然後放入油鑊炸至金黃色便成。

皮材料：（二）

乾糯米漿一斤，熟澄麵四兩，乾澄麵五錢至一兩。豬油二兩，砂糖二兩。

七彩燒雞啫喱

餡材料：

皮蛋四隻，紅酥羌一兩，炸雞十兩，罐頭鮮菇三兩，青豆二兩。

製法：

一、皮蛋去殼用挾蛋器挾成蛋片，頭尾兩片不要。

二、紅酥羌切成四十片指甲片。

三、炸雞用油炸過，去骨後切成粗粒，分二十份。

四、鮮菇用水滾過，切成粗粒，分二十份。

五、青豆用水滾過，分成二十份。

啫喱材料：

魚膠粉二兩，上湯或二湯四斤半，幼鹽四錢，白糖四錢，味粉四錢，生抽四錢，麻油二錢，古月粉少許。

製法：

將所有啫喱材料混合滾溶後隔過攤凍。

綜合製法：

一、用六安士啫喱杯二十隻，每杯底放入皮蛋一件，酥羌二片，青豆一份圍放皮蛋邊成圓形。

二、將煮好之小部份液體加入杯內（以浸到青豆一半為合），造妥二十杯後放冰箱內稍雪至接近凝固時取出。

三、把燒雞粒、鮮菇粒加入，再倒入剩餘之大部份液體，再放入冰箱內雪硬。

四、食用時除去啫喱杯，倒轉上碟。

裹蒸粽

材料：

糯米二兩，栗子三粒，開邊去殼綠豆両半，白大蝦米三只，肥肉両半，燒腩一両，鹹蛋黃一只，冬菇一只，五香粉少許，竹葉五塊，蓮葉一件。

製法：

一、糯米浸透加少許鹽撈勻，綠豆浸透，蝦米冬菇浸軟。

二、肥肉加味及少許香料粉撈勻。

三、將蓮葉在底，竹葉在面，排成「十」字形，先下糯米一半，綠豆一半，再落餡料，然後加入其餘之綠豆及糯米包好，用水草紮實。

四、隨滾水落煲焓四小時後熄火焗一小時半即成。

附註：焓熟起粽時切忌淋冷水，否則容易變質。

甜點類

椰絲撻

材料：

水皮——麵粉四両，吉士粉五錢，雞蛋一隻，清水少許。

油皮——麵粉四両，豬油八両。

製法：

一、先將油皮材料搓勻，放在方盆的一邊，再將水皮材料搓勻，放在方盆的另一邊，再把它放進雪櫃雪硬。

二、將兩皮加起來，用「木通捶」碾成一張，（看做法），最後用「鐵牙鈒」鈒成一張張圓皮。

三、將鈒好之皮放入蛋撻盞裡，加入椰茸餡，然後入焗爐焗熟之，面上加車厘子一粒。

椰茸餡材料：

椰茸八両，砂糖十両，吉士粉一両，麵粉三両，生油三両，雞蛋三隻，泡打粉二錢，清水六両。

椰絲糯米糍

皮材料：

糯米粉八両，砂糖一両，煉奶半罐，油五錢，清水十両。

製法：

先將用料放在盆子裡，把清水開稀，用猛火蒸熟候用。

餡材料：

甜椰絲一斤，砂糖二両，糖冬瓜四両（或冬茸四両），炸香杬仁二両，炒香白芝蔴二両，油二両，糕粉二両，凍滾水少許。

製法：

將各物搓匀成團便成餡，（另椰糠四両上面用）。

綜合製法：

將糯米皮搓長，切成一個個，把它壓扁，包餡成圓形，椰糠放上面便成。

蓮蓉水晶餅

皮材料：

汀麵十両，砂糖六両，生粉六両，豬油二両，清水卅両。

製法：

一、先將汀麵、少許生粉放在盆裡，用水開稀。

二、將其餘之清水煮滾後倒入盆子的汀麵中，快手拌匀，再落砂糖、豬油齊拌，倒在按板上待用。

三、把它和其餘的生粉搓匀，切成一個個，用手壓扁，中央放入蓮蓉，包成圓形，放入餅印內，用手壓平後倒打出來。

四、放在掃了油的蒸籠內，蒸約七分鐘便成。

香蕉蛋糕

材料：

香蕉三斤，白鹽少許，幼砂糖二磅半，根麵兩磅十二安士，斧頭牌食糖二安士，雞蛋十六隻，淡奶一罐，牛油十二安士煮溶。

製法：

一、蕉去皮落鹽用機拌打壹分鐘。

二、然後將糖倒入，再逐少加入雞旦大約打半小時後倒入淡奶打匀。

三、落麵粉再入牛油打匀。

四、倒入糕盆內，入爐焗約二十至三十五分鐘便成。

炸椰汁脆奶

材料：

英粟粉三両半，生粉一両半，煉奶大半罐，花奶一罐，濃縮椰汁半罐，砂糖十二両，清水二斤十二両，炸合桃或腰果三両（切碎）。

製法：

一、先將花奶把英粟粉生粉開稀留用。

二、再把清水放下鑊和砂糖煮滾，後下煉奶、椰汁，至滾時即下粟粉等推匀至熟透，下合桃碎搞匀，倒在九吋方盤上。

三、待奶糊凉透凝結至實，即用刀切件上脆漿炸至金黃色上碟。

香滑雞蛋糕

材料：

麵粉七兩，糖九兩，雞蛋十二隻（約十四兩），吉士粉五錢。

製法：

先將雞蛋和糖打起（約廿分鐘），倒入麵粉和吉士粉攪勻，倒入蒸籠內，然後放入蒸籠蒸二十分鐘便成。

蛋王金露酥

材料：

麵粉六兩，砂糖三兩，蛋一隻，豬油一兩半，牛油一兩半，吉士粉二錢，泡打粉一錢半，鹹蛋黃二隻，蓮蓉適量。

製法：

一、先將砂糖、豬油、雞蛋擦溶，再和麵粉等搓勻，便成酥皮。

二、將酥皮包入蓮蓉，掃蛋汁於面上，放入焗爐，焗熟便成。

蔗汁蒸年糕

材料：

糯米粉十二兩，汀麵四兩，片糖一斤二兩，清水一斤，生油二兩。

製法：

一、先將片糖放入煲內，加入清水煮溶，待涼留用。

二、用盆盛着糯米粉，汀麵，加入花生油、糖水，逐少加入，一面攪勻，切勿有粉粒，至攪滑爲止。

三、將糕漿倒入掃了油之糕盆內，放入蒸籠，用猛火蒸約一小時半便可。

附註：

如欲製「椰汁年糕」，例如落椰汁八兩，則減少清水八兩，片糖改爲冰糖或砂糖可也。

酸甜炸雲吞

材料：

蝦肉八兩，赤肉八兩，鹽二錢，糖四錢，味粉二錢，生粉四錢，豬油、蔴油、古月粉各少許，春卷皮，雞蛋黃半隻（麵粉些少開水成糊狀，用來包雲吞時用）

製法：

一、將蝦肉、赤肉切幼粒，加上述調味品攪勻，再加入雞蛋黃撈勻便成餡

二、將春卷皮包入生餡，包成雲吞（看做法）。

三、將油燒滾，改用慢火，放下雲吞時改用中火，炸至金黃色，取出，放於碟中，淋上酸甜獻即成，如不淋上則另用碗載。

酸甜醋材料及製法：

白醋一斤，片糖八兩，酸梅數粒（約一兩），茄汁一湯匙，喼汁一湯匙，鹽二錢，味粉一錢，橘紅粉少許，將以上各項放入鑊中，用慢火煮滾，隔去酸梅皮和核便成。

啫喱椰棉糕

材料：

一、啫喱粉兩盒，魚膠粉三兩，水三磅。

二、蛋白十隻，砂糖二磅，大菜五錢，魚膠粉兩半，水一磅半，椰子油少許，椰汁少許。

製法：

一、先將①材料滾溶候用。

二、將蛋白打起。

三、將②材料中之砂糖、大菜、魚膠粉放入水內滾溶後，把蛋白撞下加入少許椰子油攪勻。

四、特材料①及材料②之溶液分層加入一個九吋盆內如千層糕形狀待其凝固。

五、將糕割開黏椰茸上碟。

雞油馬拉糕

材料：

麵粉五兩，白糖八兩，雞蛋五隻，泡打粉二錢，吉士粉一兩，牛油一兩，豬油一兩，清水三兩。

製法：

一、將麵粉、雞蛋、吉士粉、糖及泡打粉、清水拌勻。

二、將牛油及豬油煮溶倒入粉中拌勻。

三、倒入盆中用大火蒸半小時便成。

桂林馬蹄糕

材料：

馬蹄粉六兩，馬蹄肉六兩，砂糖一斤，清水二斤四兩，花生油一兩。

製法：

一、先將馬蹄粉用約十兩清水開稀留用。

二、再將馬蹄肉切片。

三、將清水和砂糖、馬蹄等放下鑊煮，滾時把鑊離火。

四、把馬蹄粉稀漿倒下，搞勻成糊，於進搽了油的糕盆，蒸約二十分鐘便成。

牛油焗布甸

材料：

英粟粉一兩半，吉士粉八錢，砂糖七兩，牛油三兩，雞蛋三隻（細四隻），煉奶一兩，清水二十八兩（有椰汁更佳）。

製法：

將各用料用盆子盛着，用手把它搓勻，清水放下鑊裡煮滾時將水撞下，搞勻成糊狀，倒下玻璃窩，放進焗爐，大約焗廿五分鐘便成。

冰花鳳凰球

材料：

麵粉八兩，清水約十兩，豬油四錢，鷄蛋八隻。

製法：

一、用保將水及豬油煮滾，將全部麵粉倒入保內隨即用木棍搞勻，取出放在桌上。
二、加入鷄蛋一隻，用力將麵團搓勻，再加入鷄蛋一隻，繼續搓勻，直至八隻鷄蛋搓勻爲止，成爲麵漿狀。
三、將以上之麵漿用湯匙分成球狀，大小如魚旦大小。
四、逐隻放入暖油鑊裡，用慢火炸至金黃色爲合。
五、用煉奶和幼砂糖上於面上。

鮮奶椰汁糕

用料：

椰汁一斤（加鹽二錢蒸好），魚膠粉二両半，大菜五錢，糖斤半，水三斤十二両，蛋白六両，煉奶一罐。

製法：

用水滾溶大菜，魚膠粉和糖拌好一起滾好候用。蛋白用糖打起後，將滾漿撞下三份一加以拌勻後，其餘三分二滾漿一次撞下即可，然後用雪座至和暖加煉奶和椰汁至拌成糊狀即成（各式樣可隨意造型）。

椰堆

用料：

蛋白十兩，沙糖十兩，椰茸十二兩，糖霜弍兩。

製法：

蛋白打起，糖分四次下打溶後，椰茸拌和糖霜一起拌勻分成粒後，用漫火焗，不要面火。

油香餅

材料：

麵粉一斤，根粉一兩，砂糖六両，生油三兩，麵種三兩，食粉二錢，鷄蛋一隻，南乳三両，蒜汁五錢。

製法：

麵粉，根粉開窩，砂糖，鷄蛋，食粉，蒜汁，生油放入麵粉窩內，將南乳和麵種放在按枱擦溶，再加入麵粉窩內，加入清水慢慢地埋，埋到啱身爲止，不要搓到起根，因搓到有根，炸出來的效果不夠鬆身，包蓮蓉，掃蛋白芝蔴上面，炸之便可，

鷄蛋馬仔

材料：

根麵一斤，鷄蛋十二隻，嗅粉三錢。

製法：

一、根麵篩過，放在案板上，在中央開一個穴，打入鷄蛋放下嗅粉，然後搓勻。
二、用木棍輾成長方形，然後捲起，再輾至厚薄適合爲止。
三、用刀切成長方形，再切成幼條。
四、用油炸至金黃色及脆身便合，待凍。
五、將炸好之麵條放於盆內，倒入適量糖膠拌勻。
六、壓成二寸厚，長方形，待凍切成丁方形便成。

糖膠材料：

砂糖十二両，清水十両，麥芽糖二錢，或檸檬一片。

製法：

將以上材料放入鍋內，煮滾，用慢火滾三十分鐘至五十分鐘便成。

桂林馬蹄糕

材料：

馬蹄粉十二両，馬蹄肉一斤，砂糖二斤半，清水六斤，花生油四両。

製法：

先將馬蹄粉用約一斤半清水開稀留用，再將馬蹄肉切片，清水和砂糖及馬蹄等放下鑊煮，滾時把鑊離火，馬蹄粉稀漿倒下，搞勻成糊，放進掃了油的糕盆，蒸約卅分鐘便成。

炖鮮奶

材料：

鮮奶三盒（普通裝）蛋白八両，糖水十二両（註），羗汁，白醋各些少。

製法：

首先將蛋白打爛，繼續加糖水，鮮奶攪勻，用「籮斗」格過，用中火蒸，蒸時須注意火候。

（註）：糖水，每斤白糖用滾水一斤半開勻便成糖水。

鮮橙盅啫喱

材料：

大新奇士橙十個，魚膠粉一兩，清水四十兩，白糖十二兩，什果半罐，奶油忌廉半罐，糖霜三兩。

製法：

一、將橙對切成兩邊，搾出橙汁盛好，將橙肉刮出，橙皮殼剪狗牙形留用。

二、用清水將魚膠粉滾溶，加入白糖，待凍後加入橙汁，再加入什果後，加在橙殼內（成二十個），放入雪柜內雪硬。

三、奶油忌廉加入糖霜打起放入唧袋，唧花在啫喱邊上便可。

蛋黃西米角

材料：

西米一斤，砂糖三兩，豬油一兩，鹹蛋黃數只（切小粒），紅豆沙適量。

製法：

一、先將西米用清水浸透（約一小時）。

二、用筲箕盛起西米隔去水份後，放入錫盆內，加入砂糖，原盆坐於滾水之中，用木棍攪拌至西米有黏性，約五六成熟。

三、加入豬油拌勻，倒在已灑有生粉之按板上待其涼透。

四、包入豆沙及蛋黃餡，入籠蒸熟即成。

椰汁焗布甸

材料：

砂糖二磅，椰汁二磅，英粟粉一磅，蛋白十八隻，清水四磅。

製法：

蛋白打起，椰汁開勻粟粉，將水加糖煮滾撞入粉內，再加入蛋白調勻上兜，入爐焗至金黃色。

什果梳扶喱

蛋白五隻，蛋黃五隻，花奶一罐半，清水半磅，冰粒八兩，大什果一罐，砂糖十兩，魚膠粉一兩，鮮忌廉半磅，啫喱粉一盒。

杏仁凍荳腐

材料：

清水七斤，砂糖十二兩，大菜五錢，魚膠粉一兩二錢，維他奶（大）兩枝，花奶兩罐，杏仁油少許。

製法：

先將大菜浸半至一小時後，將大菜和清水放入保內，同滾至大菜溶化，加入魚膠粉，混和砂糖，同放入保內再同滾，滾起隔過待微凍，最後加入花奶同維他奶，杏仁油數滴。

香芒布甸（四席用）

材料：

魚膠粉一兩八錢，鮮忌廉半磅，鮮芒果一磅半，花奶一罐，砂糖一磅，雪粒一磅半，咭喱粉一盒。

西班牙布甸（五席用）

材料：

雞蛋五隻，魚膠粉二兩二錢，鮮忌廉半磅，花奶二磅，砂糖一磅，滾水三磅半，雪粒一磅半，合桃半磅。

鮮忌廉布甸

材料：

大鮮忌廉半罐，花奶二罐，滾水三磅半，雪粒兩磅半，砂糖兩磅，魚膠粉三兩半。

燒味部

燒鹵味配料製作斤両

名稱	用料份量及製法	備註
白鹵水(一)	清水七斤，丁香、陳皮、八角、草果各一錢，桂皮、沙羌各一両，甘草七錢，冰糖四両，鹽五両，白酒二両，紹酒四両，味粉二両，老雞八両，湯肉八両，用慢火煎個半小時，將渣隔去。	用於製作多種鹵味食品。
白鹵水(二)	清水十斤，生鹽四両，味粉二両，桂皮一両，沙羌一両，陳皮一個，甘草一両，香葉一両，八角五錢，川椒五錢，紹酒八両，露酒一瓶	浸雞及乳鴿用。
鹵水	羌二両（先炸透），葱五両，清水七斤，生抽七斤，紹酒五両，糖六両，另用布袋或魚籮盛載以下藥材（八角両半，桂皮、甘草各二両，草果、丁香、沙羌、陳皮各五錢，羅漢果一個。另用布袋盛紅穀米三両，用慢火煎一小時半。	鹵水耗用後，應按比例加水，豉油及味，藥材十次後要補充。
油雞水	生抽五斤，冰糖二斤，老抽半斤（第一次用，以後免）甘草、桂皮、八角各五錢，丁香五分，花椒、小茴各二錢，甕葉三片，陳皮半個，草果三個，羅漢果十分一個，紹酒四両係滾。	每次用時要加生抽，用十次後藥材便要補充。要帶紅色可加紅穀米三両。
白雲豬手料醋	白醋一斤，糖十二両，鹽五分。	浸白雲豬手用。
醃酸菜料	白醋一斤，沙糖十両，鹽五分。（如想取其青色，可加板青五分）	多作泡菜用
醃羌芽料	一斤羌芽去皮洗淨切片後，先用酸梅水三両醃四十五分鐘後撈起，再用白醋一斤，沙糖十四両、紅椒一只，鹽二錢撈勻。加入羌醃。	羌酢、[illegible]
醃蘿蔔酸	白醋一斤，沙糖四両，糖精五分，生鹽五錢。	作泡菜及配料。
撈海蜇	蔴油、鹽、浙醋、味粉。	作拼盤底或冷盤用。
糖豆	黃豆十斤，放清水內煲三十分鐘，停火冚蓋焗至水冷卻，下八角一両，甘草一両，冰糖四斤，再加水浸過面兩吋，煲至乾水後揀去八角、甘草便成。	燒鹵味墊底用。
乳豬醬	蒜茸二両　螺油一支　海鮮醬十両 乾葱頭二両　南乳十両　白糖二斤半 桂末一両　沙羌粉一両　磨豉十両 陳皮二両　喼汁一支（放大鑊內爆香撈勻）。	跟乳豬上枱或搽琵琶鴨身。
羌茸	羌茸（去汁）一斤，葱花一両，鹽半斤，糖一両，味粉一両，沙羌粉一両，蔴油一両，生油一斤。	撈勻跟白切雞上枱。

燒味類

燒乳豬

開豬：

下巴由中間斬開，兩旁切開，令豬頭平鋪，切開喉核，脊骨由尾斬開，勿弄破豬身，去豬腦，排骨前三條切去，腩排用刀鎅，切去豬手之線骨及公仔骨，肉厚處用刀鎅開或切起，易熟及易入味，再起出豬網油，切斷豬腳筋。

醃味：

抹乾豬皮，用三湯匙鹽，一茶匙五香粉，三湯匙糖，一茶匙沙羌粉。撈勻搽豬肚，勿沾染豬皮，否則燒起會焦黑，醃半小時（卅分鐘）。再用柱侯醬三湯匙，糖三湯匙，味粉$\frac{1}{4}$茶匙，撈勻搽豬肚。

上叉：

由盤骨穿起，再穿排骨（第三條），然後穿豬咀，中間架長木，前後用短木架起，用鐵綫將手腳紮起。

滌皮：

用大滾水淋豬皮，每處三壳，烘乾豬身（5至10分鐘）。

打針：

用針插入豬皮，豬肥要刺多些，瘦則少些。

上皮：

用米醋一斤，麥牙糖五錢，喼汁五錢，浙醋五錢，玫瑰露五錢，用水燉溶塗豬身

下爐：

爐加碳至猛火，放入豬燒卅分鐘，至豬身出汁，乾後即成。

上枱：

豬皮，鎅開成四長條，取出切成廿四件，鋪回原位，上枱。

掛爐鴨、北京塡鴨

準備：

光米鴨約三斤半重，內臟由右翼窩取出，再去肺及氣喉，用四吋長之竹撐身，尖端向脊背，平端向鴨胸。

滌皮：

用大滾水沖凉（不用吹氣）用上字環鈎鼻。用鴨毛塞肛門（烘乾時流出汚水）

上皮：

麥牙糖用適量浙醋開溶（醋目的是開溶麥牙糖）取約一湯匙，用手搓勻，塗勻鴨身（由頸開始向下搽）

烘乾：

下爐用細火，烘至鴨身乾爽。

塡肚：

鹽一湯匙，五香粉$\frac{1}{4}$茶匙，八角$\frac{1}{2}$錢，糖一湯匙，沙羌粉$\frac{1}{4}$茶匙，桂皮$\frac{1}{2}$錢，拍碎、撈勻，入肚，用紙塞翼洞，羌葱或菜塞肛。

吊乾：

2至4小時，晒更好。

下爐：

猛火燒25至30分鐘。

（掛爐鴨與北京塡鴨製法相同）

燒腩（燒肉）

準備：

豬腩肉連皮三斤，用大滾水保卅分鐘。

醃料：

每斤計：五香粉$\frac{1}{10}$茶匙，鹽一湯匙，沙羌粉$\frac{1}{10}$茶匙。腩肉鎅開趁熱醃味。用鈎掛起。

上皮：

米醋一斤，麥牙糖五錢，浙醋五錢，玫瑰露五錢，喼汁五錢，橘紅粉適量，趁熱上皮。

烘乾：

下爐烘乾卅分鐘，時間愈長愈好。吊乾2至4小時。

下爐：

起猛火燒至起花皮便成。

燒鵝、鴨

準備：

光鵝、米鴨一隻，重約四斤，內臟由尾部取出，勿弄破外皮，取出肺及氣喉洗淨，在頸背開小孔吹氣。

填肚：

鹽一．五湯匙，五香粉¼茶匙，柱侯醬½湯匙，糖一．五湯匙，沙羌粉¼茶匙，生抽一湯匙，撈勻搽肚，用鴨尾針穿好鴨尾洞。

淥皮：

再吹氣，用大滾水冲涼，先下頭，再下鵝身，然後手執鵝頸淥勻全身，每處三下。

上鈎：

左手執左翼，先上左翼，鈎先插入翼窩，再鈎右翼，鵝頭穿入環內。

上皮：

米醋一斤，麥牙糖四両，橘紅粉適量，開勻淋身，頭淋二次，左右翼底各二次，前後各一次，不上色地方用手抹勻。

烘乾：

用慢火將鵝身焙至乾爽。

上針：

用叉燒針串好（可與叉燒同串同燒）。

下爐：

猛火燒25至30分鐘，取出淋麥牙糖烘乾便成。

鴨腳紮

準備：

鴨腸去油用鹽洗淨，用大滾水灼熟（水未滾會導至肉韌），鴨腳保燴，用水啤冷，肥叉燒，瘦叉燒及燒鳳肝切厚件。

包紮：

肥叉燒，瘦叉燒及燒鳳肝各一件，放在鴨掌上用，鴨腸繞好，纏實。

上針：

用金錢鷄針，先串羌一片，然後逐一串上，再用一片羌墊底。

下爐：

猛火燒廿分鐘，取出淋麥牙糖，烘乾便成。

琵琶鴨、鷄

準備：

光米鴨約三斤重，內臟由尾部取出。

滌皮：

用大滾水沖凉，鷄要滌耐些。

上皮：

麥牙糖用淅醋開溶搽勻鴨身（與掛爐鴨相同）。

烘乾：

下爐用慢火烘乾，取出開胸鋪平。

醃味：

五香粉¼茶匙，鹽一湯匙，沙羌粉¼茶匙，糖一湯匙（開勻酒勻在鴨肚，醃半小時後）加鹽一．五湯匙，五香粉¼茶匙，柱侯醬一湯匙，糖一．五湯匙，沙羌粉¼匙，生油一湯匙、芫茜頭一個，紅辣椒適量，切碎搓勻搽鴨肚。

上叉：

從鴨肩穿入，透過背底由脾邊出，勿弄破皮。

吊乾：

2至4小時。

下爐：

燒約卅分鐘，不上色可用滾油淋。

金錢鷄

準備：

肥肉頭切成圓柱形，用砂糖醃2至3天，取出除去砂糖，切片，肉眼及豬膶切片，豬膶用羌汁酒醃過。

醃料：

每斤計：鹽一湯匙，沙羌粉¼茶匙，糖四湯匙，五香粉¼茶匙，鷄蛋半隻，柱侯醬½湯匙，蠔油一湯匙，生抽一湯匙，橘紅粉適量，撈勻醃卅分鐘。

上針：

用羌或金箏一片墊底，先串肥肉，再串豬膶，後串瘦肉，最後再串羌一片，用鐵綫扎好，再用濕紙包好，燒40至50分鐘，取出淋麥牙糖烘乾便成。

桂花腸

準備：

肥肉頭四両，豬膶四両，瘦肉一斤。將以上材料切碎。

醃料：

用金錢鷄醃料加水二湯匙，醃卅分鐘。

入腸：

腸衣用熱水浸軟，尾部打結，用「漏斗」套入腸衣頭入料，平鋪在碟上用針插插透，掛上叉燒針，用濕紙蓋面（以免燒焦）。

下爐：

燒卅分鐘，取出淋麥牙糖，烘乾便成。

燒鳳肝

準備：

鷄心鎅開，鷄肝全件用羌汁酒先醃透去腥。

醃料：

每斤計（與叉燒醃法相同）：鹽一湯匙，蠔油一湯匙，柱侯醬$\frac{1}{2}$湯匙，糖四湯匙，沙羌粉$\frac{1}{4}$茶匙，玫瑰露一湯匙，生抽一湯匙，五香粉$\frac{1}{4}$茶匙，紅粉適量，醃二小時，其間要翻轉以便入味。（可與叉燒同燒）

吊乾：

取出吊2至4小時。

下爐：

猛火燒25至30分鐘，先不停出水，然後滴油時爲熟。

（鵝與鴨做法相同）

叉燒、燒排骨

準備：

枚肉、肉排一斤，枚肉切成手指厚，排骨鎅成骨牌狀，枚肉以一字枚爲上品，排骨則赤排好。

醃料：

用：玫瑰露一湯匙，柱侯醬$\frac{1}{2}$湯匙，蠔油一湯匙，先撈勻再加鷄蛋$\frac{1}{2}$隻。

再加：鹽一湯匙，五香粉$\frac{1}{4}$茶匙，糖四湯匙，沙羌粉$\frac{1}{4}$茶匙，生抽一湯匙，橘紅粉適量。撈勻，待溶（可煮溶）加入撈勻，醃2至4小時，排骨要醃耐些，必需將肉類時常翻轉以便入味。

下爐：

上針下爐燒25至30分鐘（至起白點爲熟）。取出淋麥牙糖下爐烘乾（不烘亦可）

香荔梅子甑鵝(蒸鵝)

準備：

光鵝一隻約四斤重，先去肺，氣喉及肥油，再去四柱骨(即腿骨及翼骨)。

醃料：

每隻計：芝蔴醬一兩，梅子六兩(搓爛)。柱侯醬一湯匙，糖六兩。撈勻入在鵝膣內，用鴨尾針縫好。

烹調：

一、將鵝及芋頭用蒸籠隔水蒸一小時半至二小時。

二、倒出鵝膣內之醬料及原汁，用老抽加紅粉少許搽上鵝身上色。

三、芋頭切件放碟中，鵝斬件鋪面。

四、生蒜兩條去尾，用本身取出之肥油爆香，加入倒出之醬料及原汁，加尾油，淋在鵝上，用芫茜拼邊便成。

東江白切鴨

主要用料：

光米鴨一隻(約三斤半)。

入味鹵水：

清水二十斤，鹽十両，冰糖五両，味精四両，干葱頭二両，蒜頭二両，羗片三両，果皮五錢，甘草一両，草果一両。水滾後放入光米鴨，慢火煲三十分鐘，水不要太滾，收火後焗三十分鐘。

備註：

跟醬：白醋，蒜茸，紅椒粒，加羗茸。

太白醉翁雞

主要用料：

光雞項壹隻(約二斤)白切雞製法。

入味鹵水：

清水四斤，二湯一斤，鹽三両，冰糖二両，味精二両，羗片二両，果皮五錢，甘草一両，草果一両，煲滾後便成，凍後加紹酒一枝，玫瑰露二両(亦可不加玫瑰露)。

備註：

跟醬料：羗茸。

佛山汾蹄

主要用料：

豬手，新鮮急凍均可以，豬手十五斤去骨，淨肉約十斤。

製作過程：

豬手原隻，慢火煲一小時，水不要滾起，收火焗三十分鐘拿起啤水凍後起骨，再啤水三小時至四小時，大隻豬手煲時間要增加十五分鐘或二十分鐘。啤水爽身後，拿起瓊乾水後，放入白鹵水，浸二天即可以用。

入味白鹵水：

清水七斤，二湯三斤，甘草二兩，草果二兩，沙羌粒一兩，胡椒粒五錢，羅漢果半個，西香葉五錢，果皮二塊，鹽六兩，冰糖六兩，味精八兩，玫瑰露四兩，紹酒四兩。

蜜蘿燒鴨片

主要用料：

燒鴨去骨，例牌燒鴨一兩半至二兩，切成八塊長方形。

其他配料：

蜜瓜一兩半，切成八塊長方形，罐頭菠蘿一塊，切成八小塊，燒鴨片，夾在蜜瓜、菠蘿中間便可上碟。

獻頭份量：清水十二兩，二湯四兩，西檸二個，酸梅二兩，沙糖八兩，鹽一兩半，生粉開水少許（或者用西檸雞獻）。

鹵味燒腊類起淨斤兩

乳豬	每斤	燒好十三両　去骨十両
油雞	每斤	浸熟十四両　去頭骨十両
燒鵝	每斤	燒好十三両　去骨十一両
燒排骨	每斤	燒好十三両　去骨十一両
叉燒	每斤	十二両
珍肝	每斤	十二両
豬肚	每斤	九両
豬脷	每斤	九両
油鴨	每斤	去頭骨十二両　蒸熟十両

（全部熟計）

樓面上菜醬料簡錄

醬料	用具	適用範圍
沙糖豬醬	格碟	乳豬拼盤。
古月粉	原樽	海鮮湯、魚雲羹等。
幼鹽	原樽	冬瓜盅、西瓜、白粥等。
沙糖蠔油	格碟	炸脆奶、戈渣等。
蝦醬	三吋碟	白灼螺片、螺蓋、玻璃蝦球等。
浙醋、羌絲、海鮮醬	格碟	菜片蠔豉崧、鵪鶉崧、乳鴿崧等。
淮鹽喼汁	格碟	酥炸菜式類。
蠔油	三吋碟	菜炒油泡、海鮮球、帶子及螺片等菜式。
蠔油羌茸	三吋碟	一般湯鷄、鹽焗鷄、鹽焗珍肝等。
浙醋羌茸	三吋碟	清蒸蟹、炸釀蟹拑等。
浙醋	三吋碟	翅類、清炒蝦仁、四川蝦仁等。
芥醬	三吋碟	一般小菜及酒席必備醬料。
麼麼、金笋、青瓜、葱度、豬醬	骨碟	京塡鴨用。
珠油、古月粉	三吋碟	炖水魚湯用。
葱度、甘笋、青瓜、沙糖、豬醬、千層餅	骨碟排上	片皮全體豬席用。
千層餅	五吋碟	掛皮、片皮鴨用。
蝴蝶卷	五吋碟	金錢鷄用。
銀芽腿茸	骨碟	鮑翅用（銀芽先炒熟）

粵菜資料選輯

（第二輯）

編印：飲食業職工總會

EATING ESTABLISHMENT EMPLOYEES GENERAL UNION

General off:Flat B&D, 2/F., 189-195, Tung Choi St., Wing Fai Bldg., Kowloon Tel:3-910315

總　　會：九龍旺角通菜街189—195號永輝大廈三樓BD座　電話：3-910315

港區辦事處：香港灣仔莊士敦道191～193號路意大廈三樓A座　電話：5-746761

福利部：九龍深水埗元洲街48號六樓　電話：3-864388

參訂：飲食業業務研究組

承印：東發印刷公司

香港灣仔船街32號A　電話：5-275446　5-298273

一九八六年二月一日出版

營業利率計算方法

求利率公式：

成本÷（1－利率要求）＝營業連利率總額

舉例：成本100元，要求利率四分半（即0.45）

成本100元÷（1 － 利率0.45）＝營業連利率總額181.80元

即：成本100元÷0.55＝營業連利率總額181.80元。

還原上述：

營業連利率總額×（1 － 利率要求0.45）＝成本

舉例：營業連利率總額181.80元×(1 － 利率要求0.45)＝成本100元

即：營業連利率總額181.80元×0.55＝成本100元

另附：求利率加幾計法：（餘照類推）

四分錢：即六十元本，四十元利。

計法：100÷0.60＝166.60。故每百元沽166.60元。

四分半錢：即五十五元本，四十五元利。

計法：100÷0.55＝181.80。故每百元沽181.80元。

五分錢：即五十元本，五十元利。

計法：100÷0.50＝200。故每百元沽200.00元。

五分半錢：即四十五元本，五十五元利。

計法：100÷0.45＝222.20。故每百元沽222.20元。